

Die Brotversorgung der Stadt Basel

mit besonderer Berücksichtigung des
Bäckergewerbes.

Ein Beitrag zum Problem der städtischen Lebensmittelpolitik.



Inaugural-Dissertation

zur Erlangung der Doktorwürde der Hohen philosophischen
Fakultät der Universität Basel

vorgelegt von

August Reichlin

aus Schwyz.



Aarau.

Druck von H. R. Sauerländer & Co.
1912.

Die Brotversorgung der Stadt Basel

mit besonderer Berücksichtigung des
Bäckergewerbes.

Ein Beitrag zum Problem der städtischen Lebensmittelpolitik.



Inaugural-Dissertation

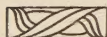
zur Erlangung der Doktorwürde der Hohen philosophischen
Fakultät der Universität Basel

vorgelegt von



August Reichlin

aus Schwyz.



Aarau.

Druck von H. R. Sauerländer & Co.
1912.

Genehmigt von der philologisch-historischen Abteilung
der philosophischen Fakultät auf Antrag der Herren Profes-
soren Dr. Kozak und Dr. Landmann.

Basel, den 7. Juli 1911.

Rud. Fueter, Prodekan.

Mit Genehmigung der hohen Fakultät kommt hier nur
ein Teil der als Dissertation eingereichten Arbeit zum Ab-
druck. Das Ganze erscheint in der von Herrn Professor
Dr. Kozak herausgegebenen Sammlung „Basler Staatswissen-
schaftliche Studien“ im Verlage von H. R. Sauerländer & Cie.
in Aarau, als 1. und 2. Heft der II. Reihe.

Meinen lieben Eltern

zugeeignet.



Digitized by the Internet Archive
in 2026

Vorwort.

Die vorliegende, der städtischen Lebensmittelpolitik gewidmete Arbeit ist auf Anregung von Herrn Professor Dr. Kozak, Vorsteher des staatswissenschaftlichen Seminars, entstanden. Gegenstand der Untersuchung bildet die Versorgung Basels mit dem wichtigsten unserer Nahrungsmittel. Vorab ist hier die Versorgung der Stadt mit dem fertigen Produkt ins Auge gefaßt, sodaß die Müllerei, besonders aber die Bäckerei, eine eingehendere Würdigung erfahren. Neben der Rohstoffzufuhr wird auch der Getreidehandel kurz berücksichtigt. Der internationale Getreidehandel und Getreidemarkt konnten, soweit die lokalen Verhältnisse nicht berührt werden, nicht in Betracht kommen.

Obwohl der Mehlszollkonflikt, die noch schwebende, für die schweizerische Wirtschaftspolitik bedeutungsvolle Angelegenheit die Arbeit nicht direkt veranlaßt hat, so gab er doch den Anstoß zur besondern Berücksichtigung einzelner einschlägiger Fragen.

Die eingehendere Behandlung der Bäckereiverhältnisse ist ferner darauf zurückzuführen, daß hier dem Verfasser ein besonders geeignetes, ausgiebiges statistisches Material zur Verfügung stand, welches ermöglichte, einen Einblick in die Existenzbedingungen des Bäckergewerbes zu gewinnen. Im Abschnitt über die Bäckerei ist es daher gleichzeitig möglich gewesen einen *Beitrag zur Lage des Handwerks* zu liefern und dessen Konkurrenzbedingungen gegenüber dem Großbetrieb zu beleuchten, wozu sich die Basler Verhältnisse als besonders günstig erweisen.

Anläßlich der Bäckereiausstellung vom Mai 1910 hatte der Basler Bäckermeisterverein Herrn Kantonsstatistiker Dr. Mangold mit einer Erhebung über das Bäckergewerbe beauftragt, welche dieser mit besonderer Sorgfalt und vieler

Mühe durchgeführt hat. Da die Initiative zu dieser Erhebung von Seiten des Gewerbes ergriffen worden war, dürften hier die gewonnenen Aufschlüsse um so zuverlässiger und wertvoller erscheinen, als sonst bekanntlich derartige amtliche Enquêtes auf Zurückhaltung oder Mißtrauen stoßen und mit etwelchen Schwierigkeiten verbunden sind. Das Fragebogenmaterial der Erhebung konnte dem Verfasser zur Bearbeitung überlassen werden, und es gebührt Herrn Regierungsrat Dr. Mangold für sein allseitiges Entgegenkommen vorab bester Dank. Auch Herr Häfeli, vormals Verwalter der A. C. V.-Bäckerei, Herr Handelskammersekretär Dr. Geering und die Herren C. Wehrli, H. Abt, A. Schaupp u. a. m. standen dem Verfasser jederzeit mit ihrer reichen praktischen Erfahrung in verdankenswerter Weise bei. Nicht vergessen möchte ich sodann der Informationen, die ich dem Vorstande des Bäckermeistervereins, des Bäckergehilfenverbandes und der Bäckergewerkschaft verdanke. Zu besonderem Danke verpflichtet fühle ich mich gegenüber meinen verehrten Lehrern, vorerst gegenüber dem Initianten der Arbeit, Herrn Professor Dr. Th. Kozak, sowie Herrn Professor Dr. J. Landmann, für das freundliche Interesse, das letzterer namentlich am geschichtlichen Teil nahm. Herrn Staatsarchivar Dr. Wackernagel und Herrn Dr. Huber verbleibe ich ferner für freundliche Unterstützung bei der Benützung des reichhaltigen Materials des Basler Staatsarchivs verbunden.

Basel, im Juli 1911.

Der Verfasser.

Inhaltsverzeichnis.

Erster Teil.

Historisches.

	Seite
Vorwort	V
Einleitung zum geschichtlichen Teil	1
I. Kornmarktverkehr im Mittelalter (und Müllerei)	3
II. Das Bäckerhandwerk.	
1. Zunftorganisation	6
2. Feilbäcker und Hausfeurer	9
III. Die Blüte des Bäckergewerbes bis zum Ausgange des XV. Jahrhunderts.	
1. Vermögenslage der Bäcker im XV. Jahrhundert	16
2. Einfluß der behördlichen Marktordnungen.	
a) Kornmarktordnung	20
b) Brottaxen und Brotschau	21
3. Die Konkurrenz der Landbäcker	32
4. Maßnahmen der Zunft gegen Übersetzung des Gewerbes	33
IV. Der Niedergang des Gewerbes im XVI. und XVII. Jahrh.	
1. Veränderungen in den Absatzverhältnissen	36
2. Die behördliche Lebensmittelpolitik	39
3. Die Konkurrenz der fremden Bäcker	41
4. Die Beckenhandlung	46
V. Die Lage des Gewerbes im XVIII. Jahrhundert.	
1. Kornmarktordnung, Teuerungspolitik	50
2. Handel mit fremdem Brot	52
3. Hausbäckerei, Übersetzung des Handwerks	54
VI. Brotmarktverhältnisse und Verkaufsordnungen gegen Ende des XVIII. Jahrhunderts.	
1. Die Versorgung der Stadt mit Großbrot und Hausbrot: fremdes Brot; der Brotmarkt während der Teurungen der 70er und 80er Jahre, Brottaxe, obrigkeitliche Brotanstalt	56
2. Das Feinbrot und Kleingebäck, dessen zunehmende Bedeutung; Semelbrottaxe; Luxusbrotverbote	61

VII. Die Müllerei gegen Ende des XVIII. Jahrhunderts und deren Übergang vom Lohnwerk zur Handelsmüllerei .

VIII. Die neuere Entwicklung.

1. Korn- und Brotmarkt während der Helvetik und der Mediation
2. Zunehmende Bedeutung der Müllerei für die städtische Getreideversorgung
3. Das Taxsystem (Mängel, Bestrebungen zur Verbesserung, Abschaffung)
4. Die letzten Jahre des Zunftwesens
5. Der Anschluß an den internationalen Getreidemarkt

Anhang.

Tabellen über Ausbeuteverhältnisse	
Übersicht der Brottaxen	
Zahl der Zunftgenossen, Zunftaufnahmen etc.	
Möhlenungeld, Brotzolleinnahmen (Broteinfuhr)	

Einleitung zum geschichtlichen Teil.

Für das mittelalterliche Basel waren die umliegenden Landschaften das Versorgungsgebiet für Getreide. Zwischen dem unmittelbar um die Stadt gelegenen Urproduktions-Gebiet und dem städtischen gewerblichen Konsumtions-Zentrum vollzog sich jener interlokale Austausch, der *Bücher* veranlaßt hat, diese Periode die stadtwirtschaftliche zu nennen. Diese letztere erstreckt sich, wie für die meisten süddeutschen Wirtschaftsgebiete, so auch für Basel bis in die neueste Zeit hinein. Für Basel bleibt der elsässische Sundgau, „der Helvetier Keller und Kornkasten“, sowie die Basler Landschaft und eventl. die badische Markgrafschaft bis zu Anfang und gegen die Mitte des XIX. Jh. das bevorzugteste Versorgungsgebiet. Wohl mußte in Zeiten der Mißernte und in Kriegsnöten vorübergehend die Zufuhr von weiterher ergänzend in die Lücken springen.¹ Regelmäßig aber war eine solche Zufuhr, welche die Grenzen des natürlichen Versorgungsgebietes überschritt, nicht tunlich, wegen der leicht erklärlichen Transportschwierigkeiten, der vielen Straßen- und Brückenzölle und der Unsicherheit der Verkehrswege. Öftere regelmäßige Zufuhren aus Gegenden jenseits dieser Versorgungsgebiete beginnen im XVIII. Jh. Einen Anschluß an den internationalen Getreidehandel ermöglichte erst die Verkehrsentwicklung des XIX. Jh.

Bei solcher Sachlage richtete die Wirtschaftspolitik der Stadt naturgemäß ihr Augenmerk auf die politische Beherrschung der umliegenden Landschaften. — Es ist durchaus verständlich, daß hier hohe Politik und Wirtschaftspolitik ineinanderfließen. Entschied doch die Lebensmittelfuhr über Sein und Nichtsein, sodaß die Getreidesperre

¹ Im Jahre 1445 von Savoyen. H. B. 10. Reisen für Korn wurden zwar schon im M. A. unternommen. Geering 51.

für den politischen Gegner, für benachbarte Herrschaften, Fürsten und Städte ein beliebtes, wirksames Mittel zur Erreichung politischer Nebenabsichten bildete. Es blieb immer ein Verhängnis für die Stadt, daß es ihr nicht gelungen war, eine politische Herrschaft im eigentlichen nordwestlichen Hauptversorgungsgebiet zu erlangen.

Wenn in der vorliegenden Arbeit vorzugsweise die Versorgung der Stadt mit dem fertigen Produkt ins Auge gefaßt wird, so gilt dies vorab für den geschichtlichen Teil. Neben der Müllerei soll namentlich das Bäckergerwerbe in seiner Funktion in der städtischen Brotversorgung und hinsichtlich seiner beruflichen Existenzbedingungen betrachtet werden. Die besondere Stellung der Müllerei namentlich im M. A. ermöglicht es, sie kürzer zu behandeln, während dieses Gewerbe für die spätere Zeit einer einläßlicheren Würdigung bedarf. Kornmarkt und Getreidehandel stehen mit Müllerei und Bäckerei in so innigem Kontakt, und es sind die Beziehungen so vielseitige, sodaß es schlechterdings unmöglich ist, von einer wenn auch gedrängteren Darstellung der Kornmarktverhältnisse abzusehen. Für eine einigermaßen *erschöpfende* Behandlung des Getreidehandels fehlte hier der Raum. Eine Beschränkung war im geschichtlichen Teil schon mit Rücksicht auf die Fülle des Stoffes geboten.

I. Kornmarktverkehr im Mittelalter.

Wir haben den *unmittelbaren* Tauschverkehr zwischen landwirtschaftlichen Produzenten und städtischen Konsumenten auf dem Kornmarkte schon berührt. Das Getreide gelangt aber auch in der Form von *Zins- und Zehntfrüchten* in die Stadt, wobei für das M. A. namentlich die Klöster, Stifter und Edelleute, in der spätern städtischen Periode des M. A. und der neueren Zeit auch die Bürger, Korporationen und die Stadt selbst als Grundherren der Landschaft in Betracht kommen. Ferner dürften Stadtbewohner selbst Kornfelder in der Nähe der Stadt bebaut haben. Es bestanden z. B. in der Stadt private Speicher und allenthalben in den Häusern „die Kornkästen“.¹

Der *Kornhandel auf dem Markt* war wie in andern mittelalterlichen Städten einer Zahl von Beschränkungen unterworfen. Der ganze Getreidehandel war konzentriert auf den Markt. Vorkauf und Aufkauf außerhalb der Mauer und in den Gassen war verboten. Im Mittelalter war der Kornmarkt der offene städtische Marktplatz zwischen den „rünsen“. Das Getreide durfte nur durch die vereidigten *Kornmesser* gemessen und unter deren Mitwirkung verkauft werden. Ursprünglich unterstanden die Kornmesser dem Brotmeisteramt und der *Bäckerzunft*. Sie wurden aber nach Übergang des Brotmeisteramtes an den Rat eigentliche städtische Beamte, blieben jedoch bei der Brotbeckenzunft zünftig (halbzünftig). Diese Angliederung der Kornmesser an die Bäckerzunft deutet auf den Einfluß der letztern auf Kornmarkt und Kornhandel im M. A. hin. Die Bäcker erscheinen hier als das primäre Element in der Organisation der Brotversorgung, und es erhellt aus dieser Zunftzugehörigkeit der Kornmesser jedenfalls die größere Bewegungsfreiheit der Bäcker auf dem Kornmarkte.²

¹ Wackernagel II. 428 f. H. B. 17.

² Vergleiche auch Seite 20.

Der Getreidemarkt, namentlich in späterer Zeit, sollte vorab den unmittelbaren Konsumenten, den Bürgern dienen. So war, wie aus dem Statut von 1527³ hervorgeht, der Markt bis morgens 10 Uhr nur für die Bürger offen, die ihren Bedarf decken wollten; die zu erkaufende Quantität durfte 4 Viernzel nicht überschreiten, „damit der Reiche nicht einsmals einkaufe und der Arme das Zusehen haben müsse“. Der Kauf „auf Mehrschatz“ war erst nach 10 Uhr erlaubt. Fremde durften nicht mehr als 4 Baselsäcke Kernen oder 4 Viernzel Korn (Dinkel) an einem Markttag und zwar nicht *zugleich* an den privaten „Kästen“ und auf dem Markte, sondern nur an *einem* Ort einkaufen. Die Beschränkungen auf dem städtischen Kornmarkte erscheinen eigentlich erst mit der Reformation der Zünfte (1526), während die frühere Teuerungspolitik mehr Sorge für die Zufuhr und Vorratbildung trug und die Handelstätigkeit nicht allzusehr einschränkte. Hierfür sprechen die häufigen Kornspekulationen im M. A., die in den nächsten 2 Jahrhunderten nicht mehr in dem Maße auftreten und sehr verpönt sind.³

Die *Müller* hatten auf dem Kornmarkt *kein Einkaufsrecht* für eigene Rechnung. Im Müllereid von 1427 heißt es: Ir werdent sweren daz Ir gemein Lüte sient | dem Armen als dem Richen | und wem Ir korne kouffent | daz ir da eigentlich besehen sollent | und doruf lügen | daz dasselb korn | daz Ir den Lüten also kouffent als güt sie als daz schowkorn | so Ir gesehen hand | gewesen ist | Die Müller kaufen also nur „für die Leute“, offenbar weil sie bessere Warenkenner sind. „Ir sollet ouch üch selbs kein korn kouffen ze Rennlen und fürder ze verkouffen noch kein korn kouffen zû úwerem gebrauch noch ze zisen wand üch das vor úwern Múlinen wird.“ Ferner (1438?) wird Ihnen geboten: „den *kornmergt gantz unbekimbert ze lassende* und daz Ir niemand dhein korn kouffen noch verkouffen sollen | . . . ouch niemant korn messen“ „denn allein | das Ir ein yeglichen | In sinem hus korn uß dem kasten | messen mógent | In die Múlin Brotbecken und anderen.“ Die Müller dürfen laut der 1455er Ordnung kein Korn kaufen „es sie denn allein Roggen, den Ir verzinsen mústent und üch

³ Wackern. II. 429 und H. Bruder 15/6.

der nit worden were | den mógent Ir kouffen. Und sust keine kernen.“ „Desglichen sollent Ir dhein mele offenlich noch heymlich verkouffen denn allein armen lüten“.⁴ In der Müllerordnung von 1472 haben die Müller wiederum das Recht, Käufe für Dritte zu übernehmen, aber nur mit besonderer obrigkeitlicher Lizenz,⁵ offenbar um eine Kontrolle darüber zu haben, ob sie nur als Beauftragte handeln. Später wurde ihnen der Einkauf wieder untersagt.

Die Müllerei blieb infolge dieser Verhältnisse bis ins 18. Jahrhundert hinein Lohnwerk. Der Lohn war ein Naturallohn und betrug im 15. Jahrhundert, als zumeist nur Dinkel vermahlen wurde $\frac{1}{8}$ vom Mahlgut, für das „Rennlen“ und Mahlen.⁶ Für das „Rennlen“ allein bezogen die Müller vom Sester 1 „Meßlin“. Später, als fast nur mehr mit schon gerennleten Früchten gehandelt wurde, beträgt der Mahllohn $\frac{1}{16}$ in natura.⁷ Der Lohn wird schon im 18. Jahrhundert teilweise in Geldlohn verwandelt, der Müller bezieht sovielmals 15 d., als die Frucht 1 lb. gekostet hat.

Die Müller waren somit als *städtische Beamte* angesehen und unterlagen weitgehender obrigkeitlicher Überwachung und der Rügepflicht der Bäcker und ihrer eigenen Knechte.⁸ Um ihnen eine Handelstätigkeit zu verunmöglichen, war den Müllern das Mahlen aufs Land und das Halten von Pferden untersagt.⁹ Sie spielen also im M. A. auf dem Kornmarkte eine ganz *untergeordnete* Rolle. Letzterer steht im früheren M. A. unter dem Einflusse der Bäckerzunft. Wir kommen hierauf zurück.¹⁰

Die häufigen Teuerungen, während welcher das Getreide plötzlich auf das vielfache des Normalpreises stieg, veranlaßten den Rat zu besonderen Teuerungsmaßnahmen. Er erließ das Vorkaufsverbot und das Aufkaufsverbot in der Bannmeile, 2 Meilen „schibenwiß“ um die Stadt.¹¹ Die Be-

⁴ Eidb. I 27, 82 V etc.

⁵ H. Bruder 18.

⁶ Eidbuch I 38, vergl. H. Brud. 38 (1438 vom großen Sester 1 küpflin).

⁷ Mandata (1740 etc.), Brotackten, Mehltaxe (19. Jh. Anfg.)

⁸ Wackernagel, II. 431, H. Bruder 26/27.

⁹ H. Brud. 28.

¹⁰ Vergl. Seite 20 f.

¹¹ H. Bruder 13. Spätere Erneuerungen s. Mandata (1585 etc.).

hörde häufte nicht nur selbst große Vorräte in dem 1440 erbauten Kornhause an, die in Zeiten der Teuerung billig abgegeben wurden, sondern sie veranlaßte auch die Gesellschaften und Zünfte, und die Bürgerschaft selbst zur Vorratbildung. Wenn diese letztere auch früher schon durch Private gepflegt worden ist, so wurde diese Teuerungsmaßregel des Rates¹² in der Folge Veranlassung zu einer steten stärkeren Jahresvorratbildung seitens der Bürger, welche mit der Zunahme des Wohlstandes und angesichts der wirtschaftlichen Abhängigkeit der Stadt vom fremden Versorgungsgebiet immer mehr die Regel bildete. Aus dem 15. Jahrhundert ist ein Verzeichnis erhalten über den Früchtevorrat bei Privaten im St. Leonhardskirchspiel (sine dato, wahrscheinlich Mitte XV. Jh., 1444 ?) nach welchem „summa Dinkeln 8302 viernzel hert korn 261 viernzel habern 935 viernzel“ vorhanden sind. „summa der personen Die zu Disem korn gehören 2458 mönschen summa Der personen Die kein korn hant 570 mönschen“.¹³

II. Das Bäckerhandwerk.

1. Zunftorganisation.

Die Bäckerkorporation gehört zu den *ältesten* Basler Zünften. Die Organisation dieser Zunft, wie sie uns aus der frühesten Überlieferung entgegentritt, hat viele Argumente zugunsten der hofrechtlichen Theorie in der Gewerbegeschichte geliefert. Man glaubte, die Bäckerkorporation in Beziehung zu einem älteren Verbande von hörigen Bäckern des Bischofshofes bringen zu müssen. Diese Auffassung ist seither stark angefochten worden. Die älteste Urkunde über die Bäckervereinigung, das vieldeutig ausgelegte Weistum von 1256 spricht tatsächlich noch nicht von einer Zunft, sondern von einer *communitas panificum*, von einem *consortium pistorum*.¹

¹² Teuerungen: 1414, 1420, 1437, 1444 (Armagnakengefahr).

¹³ Brotakten A. 5. Wahrscheinlich datiert das Verzeichnis aus einem Notjahre (1444?). Spätere Vorräte siehe Abschnitt V 3 Seite 55.

¹ Die Urkunde ist ein Vidimus aus dem Jahre 1323 von Bischof Gerhard (Original von Bischof Berchtold von Pfirt). Bischof Berchtold schafft nicht

Die Korporation ist ohne Zweifel bereits mit dem Zunftzwange ausgestattet.² Die gesamte Zunftgemeinde, die durch den Brotmeister versammelt wird, beschließt über die Aufnahme eines neuen Genossen. Aufgenommen werden nur servientes mit gutem Leumund. Vor versammelter Gemeinde fragt der vorsitzende Brotmeister dreimal über den Leumund des Petenten. Wenn dieser nicht von gutem Rufe ist, so wird er zurückgewiesen: *si bona fama non fuerit, reprobetur*. Wenn auch der Forderung eines guten Rufes im Mittelalter nicht allzugroßes Gewicht darf beigemessen werden, so hatte doch die Zunftgemeinde ein Mittel in der Hand, das rasche Anwachsen der Mitgliederzahl zu verhindern. Die Aufnahmegebühr von 38 β muß als eine verhältnismäßig *hohe* bezeichnet werden.

Für das Recht des freien Kaufes und Verkaufes auf dem Markte entrichtet jedes Mitglied der Zunft eine vierteljährliche Gebühr an den bischöflichen Marktbeamten. Diese Gebühr beträgt für die Altstadtbacker 13 β , für die Vorstadtbacker 6½ β . Ein Unterbeamter des Offizials (des Viztum), der Brotmeister erhält von der Gebühr der Altstadtbacker einen β , während die Gebühr der Vorstadtbacker ganz dem Brotmeister zufließt.³

neues Recht, eine neue Organisation, er bestätigt nur, verbrieft nur frühere Rechte: *iura que habent et semper hactenus habuerunt, iura que ex antiquis sunt temporibus instituta*. Das Statut hat weniger den Charakter einer Verbriefung des Bäckerrechtes, das ein altes ungeschriebenes Recht ist, als vielmehr einer Aufzeichnung der marktherrlichen Befugnisse des Viztums und des Brotmeisters.

² Kentgen schließt auf das Bestehen des Zwanges. Dieser Auffassung ist beizupflichten mit Rücksicht auf die Bestimmung: *et repulsus a consortio pistorum, ad id . . . nullatenus resumatur*. Ein Ausschluss aus der Korporation hätte ja keinen Sinn gehabt, wenn damit nicht auch der Verlust des Gewerberechtes verbunden gewesen wäre.

³ Auffallend ist die verschiedenartige Behandlung der Altstadtbacker und der Vorstadtbacker in bezug auf Marktgebühr und Ofenrecht. Die letztern bezahlen nur je die Hälfte. Aus welchem Grunde rechtfertigte sich die differenzielle Behandlung? Ist die höhere Gebühr ein Rudiment der früheren Hörigkeit aus der Zeit der Umbildung der Hofwirtschaft in die Stadtwirtschaft? (Vergl. Geering S. 12). Die hofrechtliche Auffassung, nach welcher sich die höhere Gebühr der Altstadtbacker durch den Loskauf aus dem *servitium quotidianum* erklärt, läßt sich nicht leicht von der Hand weisen.

Die vorerwähnte Urkunde regelt sodann *Marktpolizei* und *Brotschau* welch letztere vom Brotmeister dreimal per Woche soll vorgenommen werden. Es wird ferner das marktpolizeiliche Verfahren, wie der Beamte bei Verdacht und in Straffällen vorgehen soll, endlich die Höhe der auszusprechenden Bußen festgesetzt. Der Brotmeister erledigt auch alle Rechtsfälle zwischen Bäckern, Müllern und ihren Knechten *preter violentias et maleficia que penam sanguinis irrogant*. Bezüglich des Brotmeisteramtes ist hier zu erwähnen, daß es später mit dem bischöflichen Lehensamte des Vicedominus verschmolzen, und, nachdem es kurz zuvor einem adeligen Herrn war verpfändet worden, im Jahre 1404 vom Rat erworben wurde.

Die Nachrichten über die *Zunft* sind in dem genannten Statut spärlich. Von einem eigenen Zunftmeister ist nirgends die Rede, obwohl anzunehmen ist, daß damals schon ein Zunftvorstand bestand, da später ein solcher neben dem Brotmeisteramt selbständig auftritt. In ihrer Wirkung muß die Korporation im 13. Jahrhundert schon als eine das ganze Handwerk umfassende, gewerbliche Organisation aufgefaßt werden. Ihr Einfluß auf Korn- und Brotmarkt wird uns noch beschäftigen.

Die zunehmende *politische* Bedeutung der Zünfte, deren Meister bereits seit dem 13. Jahrhundert im Rate sitzen,

Die Altstadtbacker lagen in der Nähe des Hofes und waren auch offenbar ursprünglich in nicht zu großer Zahl vorhanden. Noch im Jahre 1453 sitzen in der alten Stadt von 40 steuerpflichtigen Bäckern 19 (unter diesen einer am Nadelberg, einer am Leonhardsberg, einer in der Gerbergasse, vier am Rindermarkt, die übrigen in unmittelbarer Nähe des Hofes).

Below spricht davon, daß es in einer Bischofsstadt mehrere Frohnhöfe gegeben habe: einmal derjenige des Bischofs selbst, dann der des Kapitels und diejenigen der Klöster. Die Frohnhöfe der Klöster kommen u. E. nicht in betracht, da die Handwerker des Klosters ja meist auch Mitglieder desselben waren und in Klausur lebten, als Laienbrüder oder Patres. Das Kapitel bildete mit dem Bischof nur *einen* Frohnhof.

Wenn die Entstehung der Bäckerzunft auch auf einen Verband von Hörigen des Bischofshofes, auf ein officium (Bäckeramt) zurückgeführt werden mag, so ist sie, wie sie uns in der Urkunde entgegentritt, bereits soweit verselbständigt, daß ihr Ursprung aus dem Hofrecht nur schwer nachweisbar wird. Unsere Aufgabe kann es nicht sein, hier dieser historischen Streitfrage näher zu treten.

bleibt nicht ohne Einfluß auf Korn- und Brotmarkt. Mit der vollen Entfaltung des Handwerkerregiments im 15. Jahrhundert machen sich die Auffassung vom *justum pretium* und eine straffere, engherzigere Lebensmittelpolitik immer mehr geltend und den Lebensmittelgewerben, namentlich den Bäckern, wird die freie Bewegung auf dem Markte in zunehmendem Maße beschnitten.

2. Feilbäcker und Hausfeurer.

Ob die Bäckerei des *früheren* Mittelalters in Basel vorab *Preiswerk* oder *Lohnwerk* war, läßt sich an Hand der Überlieferung nur schwer bestimmen. Auf unsere mangelhafte Kenntnis der früheren Gewerbegeschichte hat schon *Bücher* hingewiesen, es hinterblieben von seiner früheren Organisation nur dürftige Quellen im niedergeschriebenen Rechte. So scheidet das Bäckerstatut von 1256 die beiden Formen des Handwerks nicht voneinander. Wo das Bäckerhandwerk aber in die Geschichte tritt, ist das Preiswerk schon ausgebildet. Irrig wäre es jedoch anzunehmen, daß Lohnwerk und Preiswerk bereits geschiedene Formen seien, es sind *Mischformen* sehr wahrscheinlich, wie wir noch sehen werden; eine reinliche Scheidung ist untunlich. Das Statut spricht von Vorstadt- und Altstadtbackern. Es spricht von einem *incrementum* (Überschuß) von 2 solidi über den Fruchtpreis, der sowohl als Lohn des Lohnwerkers als auch als Bruttogewinn des Feilbäckers aufgefaßt werden kann. Welche der beiden Formen das prius oder auch nur in gegebener Zeit die vorherrschende war, ist für die ältere bischöfliche Zeit nicht mehr zu bestimmen. Ähnlich verhält es sich übrigens mit der Beurteilung der hofrechtlichen Entstehung der Zunft.

Viele Bürger ließen ihre Vorräte auf den Mühlen im Lohn vermahlen, um dann entweder selbst zu backen oder dem Hausfeurer oder Ofenmann das Mehl zum Verbacken zu geben. Es bestund im M.A. aber keine so ausgedehnte Hausbäckerei, wie man auf den ersten Blick annehmen möchte, vielleicht wegen der Feuergefahr in der hölzernen Stadt.⁴ Im Jahre 1493 gibt der Rat den Auftrag „allenthalben

⁴ Vergl. Wackern. I 55.

Inn der statt In den hüseren zu lügen wo Bachóffen stand. Und wellich Bachóffen In denen husren So ußlendig und nit hie selßhaft sind stünden, dieselben abzetünd und nit ze gestatte. desglichen wellich burger Bachoffen In Iren husren hetten So für die versorgt mocht werden daß kein schad dauon entspriessen mocht, die selben lassen bliben. Wo aber des nit die selben ouch abzustellen. Wellicher ouch als sin Bachoffen belibe der sol ouch keinen andern bachen, dann alleyn Im selbs“.⁵ Offenbar hatten sich die Backöfen seit dem großen Brande von 1417, seit welchem die Stadt begann sich allmählich in eine steinerne zu verwandeln, stärker vermehrt, sodaß der Rat hier einschreiten wollte. Eine Zunahme der Hausbäckerei läßt sich während des XVI. Jahrhunderts bestimmt erkennen.⁶

Für eine größere Ausdehnung der Feilbäckerei i. M. A. spricht auch die große Zahl der Zunftgenossen vom Jahre 1429 (70, Hausfeurer und Feilbäcker zusammen).⁷ Nimmt man eine höhere Einwohnerzahl an, als *Schönberg*, der sie in jener Zeit auf 8000 schätzt, so würde man bei 10,000 Einwohnern für den Zunftgenossen eine tägliche Durchschnittsleistung von nur 42 kg Brot herausrechnen, selbst wenn gar keine Hausbäckerei bestünde. In dem Streit zwischen Brotmeister und Bäckern, wegen zu bezahlender Bußen bzw. der Art der Münzen in denen diese zu bezahlen sind, werden 1384 43 namentlich aufgeführte Bäcker vor den Official geladen. Offenbar sind dies alles Feilbäcker, da es sich um Bußen des Brotmeisters als Marktbeamten handelt. Doch sind die beiden Handwerke wie noch zu erörtern ist, nicht strenge von einander zu scheiden.

Der *Verkauf* findet öffentlich auf *Brotbänken* und in *Brotlauben* statt, welche durch die „Laubenknechte“ gehütet werden und anfänglich über die ganze Stadt verteilt sind. Es gab solche im 14. Jahrhundert auf den verschiedensten Märkten und öffentlichen Plätzen, auf dem Fischmarkt, am Rindermarkt, an der neuen Brücke, vor dem Spital an den Schwellen, sowie in den „Brothüßlinen“ an der Steinen. In der Urkunde von 1437 werden solche in Kleinbasel bei

⁵ Erkb. I 126.

⁶ S. Seite 42 f.

⁷ Schönberg 539.

der Schol gegenüber dem Hause Wildegk erwähnt und auch in den Vorstädten St. Alban, Steinen, St. Johann (wo die Wächterhäuslein dem Brotverkauf dienen) unter dem Aeschen und Spalendor befanden sich solche.⁸ Die einzelnen Meister sollten nicht immer an denselben Bänken verkaufen, sondern „also dz si wehsseln“.⁹

Der Verkauf auf dem Markte war in der frühesten Zeit wohl der einzig gegebene, da ja die meisten Kunden gerade auf dem Markte zu finden waren, namentlich fremde Marktbesucher, auch die Heimischen, die nicht zu Hause bucken. 1441 gebot der Rat, daß die errichteten Bänke „versehen“ werden sollen und verbot den Hausverkauf, der indessen morgens bis früh um 5 Uhr (im Sommer) oder 6 Uhr (im Winter) und abends von 8 Uhr bezw. von 7 Uhr an gestattet wurde.¹⁰ Später, 1449 (nach dem Konzil) erlaubte der Rat den Verkauf aus und vor den Häusern wiederum, da möglicherweise die Marktbedienung nicht mehr so dringlich war. „Doch also dz alle tage der vierde teile uß Inen (den Bäckern) uf den bencken... veyl haben sollent“. Und zugunsten offenbar der Vorstadtbäcker wird bestimmt: „het ouch yemand der Iren huser die entlegen verent die mögent in der Stat an gelegenen enden Ir yeglicher eynen laden haben und nit me“.

Der Verkauf aus den Häusern wird den Bäckern später wieder verboten. Sie sollen die Häuser schließen und nicht darinn, sondern „by einander veyl haben“.¹¹ Gleich darauf wurde der Verkauf aus den Häusern wieder vorübergehend erlaubt. Doch also daß yeglicher Brotbecke in den Benkhen ouch feyl habe“. Das Verbot des Verkaufes aus den Häusern war offenbar erlassen, um Fälschungen des Brotes eher zur Entdeckung und Bestrafung zu bringen, denn der Rat bestimmt nach erteilter Erlaubnis: „Ouch sollent Sy hinnfür

⁸ H. Bruder 62/3. Wackern. II 434, Erkb. I 64. Die große Zahl der Brotbänke in M. A. ist wiederum ein Hinweis auf die frühere Ausdehnung der Feilbäckerei. Später, im 18. Jahrhundert, behalf man sich mit weniger Verkaufsstellen (s. Abschnitt VI 2).

⁹ Oeffb. I 113.

¹⁰ Oeffb. I 113.

¹¹ Oeffb. III 50 und 126.

dheyh hoppfen krut in das brot tun und ouch daß brot nit ferwen.... als butz har besehen ist.“¹²

Es scheint, daß den Meistern in der alten Stadt und „in der rechten statt“ allein der Hausverkauf verboten ist, da derselbe später den Vorstadtbäckern ausdrücklich zu jeder Zeit erlaubt wird. Eine Bitte der Altstadtbäcker um Bewilligung des Verkaufes aus den Häusern wird 1478 abgeschlagen und ihnen der Hausverkauf nur in den frühen Morgen- und späten Abendstunden gestattet.¹³ Wiederum folgt die Warnung, „daß sy sich dar Inn gebürlich und redlich mit dem bachen halten“, unter Androhung von Strafe. Eine weitere Bitte wird 1480 dahin erledigt, „dz sollich ordenung hinfür daby bliben/dhein enderung dar Inn bescheen noch witer an einen Rät brächt werden solle“.

Die Vorstadtbäcker, die an ihren Bänken in den Vorstädten jedenfalls keinen so großen Zuspruch von Seiten der Marktbesucher und der Fremden erwarten konnten, durften (wohl von jeher) auch aus ihren Häusern verkaufen. 1478 ist den Vorstadtbäckern erlaubt, neben der Laubenbedienung „tag und nacht zu aller zitt ouch vor und uß den hüsren brot (zu) verkouffen“.¹⁴ Hier zeigt sich die Tendenz des Rates, nach und nach die Bäckerei zu veranlassen, sich in den Vorstädten niederzulassen, vielleicht wegen der *Feuersgefahr*, eine Politik die damit ihren Abschluß fand, daß 1486 sämtliche Backöfen der Bäcker im Innern der Stadt durch den Rat entfernt wurden, nur die Bäckereien Bumhards und Guldinknopfs blieben in der Altstadt bestehen, da sie „schier“ in den Vorstädten gelegen seien. Die Zunft bat, die erlassene Erkenntnis aufzuheben, der Rat beschloß jedoch beim vorigen Beschlusse zu verharren. Die Bäcker dürfen zwar in ihren Häusern im Innern der Stadt in den Früh- und Abendstunden Brot verkaufen. Wer diesem Gebot nicht nachkomme, dürfe fürderhin kein Brot backen.¹⁵ 1488 wird neuerdings beschlossen, daß ihre Häuser sollen geschlossen „und zugetan“ sein, die Bäcker sollen kein Brot herausgeben

¹² Oeffb. III 164.

¹³ Oeffb. VI 8.

¹⁴ Erkb. I 44.

¹⁵ Erkb. I 51.

und nur an den Lauben und Bänken verkaufen,¹⁶ 1494 beschließt der Rat wiederum, daß „die brotbecken gemeinlich in der Rechten statt Basell sitzende“ vor den angesetzten Stunden kein Brot aus den Häusern verkaufen sollen. „Alß uß den huseren dar Inn Sy bachten (nämlich in den Vorstädten, wo ihnen ja das Backen allein erlaubt war, das ihnen seither in der Stadt verboten wurde) mögen Sy wol brott verkauffen“.¹⁷ In der Folge blieb es bei diesem Verkaufsverbot.¹⁸ Der Marktverkauf sollte, wie aus den Ratsschlägen hervorgeht, den Käufern Gelegenheit geben, das Beste auszuwählen. Man wollte hier die Bäcker zu einer gewissen *Qualitätskonkurrenz* veranlassen und Fälschungen verhüten.

Die *Hausfeurer* oder Ofenmänner, die den Bürgern das Hausbrot im Lohnwerk verbucken, trachteten darnach, auch auf feilen Kauf zu backen. Die Feilbäckerei galt offenbar für die lukrativere, da die Hausfeurer sich den „feilen Kauf“ anzumassen gewußt haben. „Demnach und sich die wyßfürer von den hußfürern erclagt haben dz fy sy überbachen wiüter und anderst den von altem herkommen. Und Ine zugelassen sie. Und aber die hußfürer meynen sich nit anderst den gebürlich halten.“¹⁹ Möglicherweise war diesen das Feilbacken auch teilweise erlaubt worden. Im Handbuch der Zunft heißt es in der 1438er Jahresrechnung: „Der selb gld. wart Der seben nacht verzert Do man den *husfürern* gschangkt, *als sy wurden gelasen uss den hüsseren*“²⁰ Der Rat mußte 1486 vorschreiben: „Das ein hußfürer hinfür zur wuchen nit mehr noch über 1½ Viernzel kornes zu feylem kauf bachten noch bachten lassen solle“. Eine reinliche Scheidung zwischen den beiden Handwerksformen ist also für das frühere M.A. nicht möglich. Eine Bestimmung des Rates von 1441, in der erkannt wird, daß die Weißbecken *und die Hausfeurer* in ihren Häusern kein Brot verkaufen dürfen, sondern nur auf den öffentlichen

¹⁶ Erkb. I 81 V.

¹⁷ Erkb. I 137. Ausgenommen Brunhard und Guldenknopf, die als Vorstadtbäcker betrachtet werden.

¹⁸ Oeffb. I 113, III 134, VI 8.

¹⁹ Erkb. 58 V. Zunftb. 12.

²⁰ Handb. I d. Bäckerzunft.

Plätzen, weist darauf hin, daß auch die Hausfeurer feilbacken.²¹ Die Ordnung von 1488 bestimmt sodann, daß die Hausfeurer nicht mehr auf dem Markte konkurrieren sollten, sie lautet: „Sy sollen ouch hinfür nit me feyl backen als bißhar bescheen ist“. Das kann immerhin auch so aufgefaßt werden, daß die Hausfeurer nicht *mehr* auf „feilen Kauf“ backen sollen *als bisher*, kann aber auch heißen, daß sie überhaupt nicht mehr feilbacken sollen.²²

Im Jahre 1545 bestimmte der Rat sodann, daß „fortan ein Weißbeckh ein Feilbeckh sein und bleiben und des hußfeurens gantz und gar müßig gan soll“, dagegen solle ein jeder Hausfeurer „des feylbackens sich gantzlichen muesigen“. Es sollen auch diejenigen Bäcker, die bisher Hausfeurer gewesen sind und Häuser besitzen, „die von alters har hußfeuern besessen haben Haußfeuern pleiben“ und man solle solche Häuser „zum feylbacken nit endern noch bruchen“. ²³ Hiermit scheint die Trennung der beiden Hand-

²¹ Oeffb. I 113.

²² Eidb. I 76 V. Vergl. die Version bei Wackernagel II 435.

²³ Zunftbuch 67 a. Die Bezeichnung Feilbäcker und Weißbäcker oder Weißfeurer wird in den amtlichen Erlassen und in den Zunftbüchern geradezu identifiziert und in den Gegensatz zu den Hausfeuern gestellt. Diese Ausscheidung besteht auch in Straßburg, wo gleiche Benennungen Weißfeurer, Weißbrotbecken und Hausfeurer vorkommen. In Straßburg sind die „husfeurer“ oder „huszbacher“ privilegiert, vom Wachtdienst befreit, sie stehen nicht unter dem Kondiktzwang der Zunft, sie sind also nicht zünftig. Ein fremder „husbacher“ erhält gratis das Bürgerrecht. In Straßburg wird dann auch den Feilbäckern abwechselnd das Hausfeuern erlaubt (Hanauer II. 117). In der innern Schweiz, z. B. in Zürich, heißen die Bäcker „Pfister“. Die Ausscheidung zwischen den beiden Handwerken besteht dort auch, aber ist nicht streng durchgeführt. (1554). Die Hausfeurer werden „voggenzer“ genannt, „Denen schüttend unsere burger Ihr zinns | oder erkoufft korn wänn es Inen gelegen ist es syge uff ein halb | gantz oder zwey Jahr minder oder mehr | yn.“ Wer nichts einzuschütten hat, kauft vom „voggenzer“ um bares Geld ein. Die auf „feilen Kauf“ backen, die man „nämpt feyler“, die sollen allein auf den täglichen Kauf an den Lauben und Laden backen und sich „des einschüttens nit beladen.“ (Brotakten.)

Die Bezeichnung Weißbecken, die mit der Bezeichnung Feilbecken zusammenfällt, sowie die verschiedenartige Einrichtung der Häuser („nit endern“) deutet darauf hin, daß die Handwerker nicht nur in bezug auf die Art der Ausübung ihres Gewerbes sich in Lohnwerk und Preiswerk scheiden, sondern auch durch die verschiedenartige Qualität der Produkte und

werke erst endgültig durchgeführt. Doch noch im Jahre 1562 erscheinen wieder Eingriffe, diesmal der Feilbäcker in das Lohnwerk. Aus einem Bericht des Kornschreibers geht hervor, daß die Feilbäcker immer noch hausfeuren: „zu dem Bachenn diu wyßbeckhen an dem lohn“.²⁴ Es ist also hier nicht mehr von Übergriffen der Lohnwerker in die Feilbäckerei, sondern von Übergriffen der Preiswerker in das Lohnwerk die Rede, die mit dem Niedergang der Feilbäckerei im XVI. Jahrhundert zusammenhangen dürfte, von der noch die Rede sein wird.

Die Zahl der Hausfeurer wird in einem Bericht des Kornschreibers aus den Jahren 1531—35 angegeben, in welchen 10 Hausfeurer mit Namen aufgeführt sind.²⁵ Die Zunftaufnahmen (vide Tabelle) von 1511—30 weisen unter 24 Neuaufnahmen 5 Hausfeurer auf. Diejenigen von 1531—64 keine, es sei denn, daß die Bezeichnung fehlt. Von 1565 bis 1600 wurden von 48 Neuaufgenommenen 10 ausdrücklich als Hausfeurer bezeichnet und zwar geschieht die Aufnahme bei jedem unter der Bedingung, „daß er ein Hußvirer wel Blieben“, eine Bedingung, die in der Folge bei der Aufnahme eines Hausfeurers regelmäßig wiederkehrt. 1601—1610 werden in den Zunftaufnahmen noch drei und von 1611—1640 zwei, später aber keine mehr besonders genannt. Im Jahre 1685 wird in einem Ratsbeschlusse ein gewisser Keller als der „letzte Hausfeurer“ bezeichnet. Das Lohnwerk, dessen Bedeutung mit dem XVII. Jahrhundert abnahm, ist als solches nun zu Ende desselben verschwunden.

während die Hausfeurer nur das sog. Haus- oder „Kernen“-Brot verarbeiten, so beschäftigen sich die Feilbäcker vorab mit der Herstellung von Weißbrot. 1526 wird dann den Feilbäckern erlaubt auch die großen Laibe Kernen- und Roggenbrot, „rappen- und fuererwert“ zu backen, während zuerst von denselben nur pfennigwerte Laibe Kernen- und Weißbrot gebacken werden durften.

²⁴ Brotakten S. 1 1562.

²⁵ Den Hausfeuern war nämlich vorgeschrieben, daß sie jährlich für jede über 10 Jahre alte Person, die in ihrem Hause tätig ist, zwei Viernzel Korn verungelden und mahlen lassen sollten. Der Kornschreiber gibt Bericht wie viel jeder einzelne der Hausfeurer von 1531—1535 jährlich verungeldet hat. Dieser Bericht kann als eine Kontrolle aufgefaßt werden, die man über die Hausfeurer ausübte, um zu sehen, ob sie sich bei ihrem Lohnwerk bescheiden. Brotakten S. 1.

Eine *besondere* Ordnung bestimmt das Verhalten der Hausfeurer. Sie sollen keinen Teig unterschlagen und alles Erübrigte zurückgeben, (auch wenn die Eigentümer zufrieden sind) außer was sie für den Sauerteig bedürfen.²⁶ Sie sollen niemanden kein Teigtuch leihen. Im Bäckereid von 1444 heißt es:²⁷ „Und sol auch schweren ein teig an (ohne?) den anderen bachen und nutzid der in tun als des handwerks recht und harkummen ist.“ Ihr Lohn beträgt 2 β von der Viertzel zu verbackenden Kornes.²⁸ Von 4 kleinen Sestern Mehl von 64 Pfund Gewicht sollen sie 82 Pfd. Hausbrot liefern.²⁹ Es wird dafür gesorgt, daß die Hausfeurer nicht um ihren Lohn betrogen werden. Der Rat erkennt, wenn ein Bürger ein zweites „Wortzeichen“ für einen neuen Fruchtkauf löst,³⁰ so soll er jeweilen den Lohn des Hausfeurers dem Kornschreiber überantworten; derselbe soll den Betrag in des Brotbecken Büchse „dazu verordnet stußen“. Der Kornschreiber darf kein Wortzeichen ausliefern, ehe der Lohn entrichtet ist.³¹

III. Die Blüte des Bäckergewerbes bis zum Ausgange des XV. Jahrhunderts.

1. Vermögenslage der Bäcker im XV. Jahrhundert.

Unter den *reinen* Handwerkszünften war die Bäckerzunft nach den Weinleuten im XV. Jahrhundert die reichste Zunft. Das Durchschnittsvermögen eines Zunftgenossen mit 365 Gulden überschritt sogar das Gesamtdurchschnittsvermögen der basler Zünfte, inbegriffen die reichen Handelszünfte Schlüssel und Safran (mit im Durchschnitt 316 $\frac{2}{3}$ gld). Der Gesamtdurchschnitt der Vermögen, hohe Stube inbegriffen, wird von der Bäckerzunft nahezu erreicht (384 gld). Neben den

²⁶ Zunftbuch.

²⁷ Hdb. I.

²⁸ 1426 Eidb. I 39 o. u. noch 1509 Erkb. II 44.

²⁹ Mandata 1671.

³⁰ Erkb. II 139.

³¹ Betr. Fruchtkauf und Wortzeichen siehe H. B. S. 34 f.

Bäckern war auch das andere Viktualiengewerbe, das Metzgergewerbe, eine reiche Zunft, deren Durchschnittsvermögen mit 324 gld unter demjenigen der Bäcker blieb.¹ Unter den Bäckerzünftigen finden wir anno 1429 folgende z. Teil beträchtliche Vermögen:²

	Gulden		Gulden		Gulden		Gulden
1	3000—3500	4	750—1000	15	150—300	15	10—50
3	1500—2000	3	500—750	9	100—150	4	0—10
2	1000—1500	7	300—500	7	50—100		
6	1000 +	14	300 +	31	50 +	19	— 50
				(24	100 +)		

Dies war die Lage des Bäckerhandwerks zu Beginn einer für das wirtschaftliche Leben Basels hochwichtigen Epoche der Konjunktur, nämlich des Konzils. Aller Voraussicht nach aber sollten nun die Bäcker während des *Konzils*, dessen Blütezeit allerdings kurz war (von 1431—5), ihre Vermögenslage noch bedeutend verbessert haben. Denn, nachdem die Feilbäckerei vielfach Wirte, Gesellschaftshäuser und Fremde zu Kunden zählte, so ist bei dem starken Zuwachs an Gästen, den die Stadt erfuhr, auch auf einen vermehrten Absatz auf dem Brotmarkt zu rechnen.³ Tatsächlich aber erscheinen die Vermögensverhältnisse der Bäcker unmittelbar nach dem Konzil nicht mehr so günstig, als früher. Gegen Ende des I. Jahrzehnts des Konzils kamen Jahre der Teuerung, es kam 1439 die Pest und die letzten Jahrzehnte waren erfüllt von Not und Kriegsgetümmel. Offenbar war die zweite Hälfte

¹ T. Geering 49.

² Schönberg 539 f. Die reichsten sind Hans Sigk mit 3000—3500 gld., Heini Meiger, Claus Bogkin, Anna Meigenbergerin mit je 1500—2000 gld.

³ 1488 wird bestimmt: „Man sol auch mit allen Weinschenken, stuben knechten, württen und köchen. bestellen. verschaffen. und gebieten. dhein Brott anderst den an den offenen Benken“ zu nehmen (Zunftbuch.) Einzelne geistliche Herren werden in den Klöstern Zuflucht gefunden haben, wo man jedenfalls noch Hausbäckerei hatte. Aber die Verweltlichung der Klöster machte dieselben schon frühzeitig zu Abnehmern von Luxusbrot bei den Bäckern. Noch in der neuen Reformation der Zünfte ist die Rede von Kümig- und Sigstwekhen, welche die Bäcker „wie bitzhar“, unbeschadet der Hausfeurer, den Klöstern liefern sollten. Es ist anzunehmen, daß bei dem Zuwachs an vielen hohen geistlichen und weltlichen Würdenträgern auch eine vermehrte Nachfrage nach Luxusbrot entstanden ist.

der Konzilszeit eher eine Periode der wirtschaftlichen Depression; zudem hatte die hohe Versammlung an Bedeutung und Zahl stark abgenommen. Im Jahre 1446 begegnen im St. Peters-Kirchspiel folgende reiche Bäcker: Heini Meiger mit 3200 gld, Hans Brüglinger (der Chronist), der 1429 10 bis 50 gld besaß, versteuert 1451 ein Vermögen von 750 gld, ein Heini Ruedi, der 1429 10—50 gld besaß, hat 1451 ein Vermögen von 1300 gld. Die Listen von 1446 und 1451 sind nicht vollständig und betreffen nur einzelne Kirchspiele. Die Margzalsteuerlisten von 1453 bis 1454 sind dagegen wieder ziemlich vollständig. Nach derselben verfügen die Bäcker über folgende Vermögen:

Gulden	Gulden	Gulden
I 9500	2 400	3 86
I 1625—1650	4 250—300	1 50
I 1200		
I 800	2 180—201	4 26—35
I 700	2 150—170	8 17—21
I 650	2 100	3 13
		8 0—10
6 500+	12=100—400	27=0—86 ⁴

Auffällig ist schon der Rückgang der Zahl der Zunftgenossen. Es konnte zwar nicht für sämtliche Steuerpflichtige die Zunftzugehörigkeit ermittelt werden. Wenn man die Zahl derjenigen Personen, deren Zunftzugehörigkeit nicht ermittelt ist, in Betracht zieht (es dürften vielleicht noch zirka 10—15 dazu gerechnet werden), so hätte die Zunft 1453—1454 nur mehr zirka 50 Genossen, was einem starken Rückgang gleichkommt. Zudem ist zu bemerken, daß die Reihen der reichen Meister sich gelichtet haben. Gerade die reichen Geschlechter fehlen 1453—54 und die Großzahl der Meister bzw. der Geschlechter von 1429 hat die Reihen des Handwerks seitdem verlassen und es begegnen uns unter den obigen 44 Meistern nur mehr 14 alte Namen.⁵ Von den

⁴ Davon 4 nicht zünftig und 1 zweifelhaft. Bestimmt bäckierzünftig nur 40.

⁵ Es begegnet 1453—54 bei allen Zünften eine geringere Zahl von Zunftgenossen als 1429, weil nicht alle steuerpflichtig sind und weil nicht für alle Steuerpflichtigen die Zunftzugehörigkeit ermittelt werden konnte,

wiederkehrenden Namen bezw. Geschlechtern weisen 5 ein größeres Vermögen auf als im Jahre 1429:

	1429	1453/4
Peter Swab	500—750 g	1625—1650 (Clewī Swab)
Metzerler	300—500 g	800 g (die Metzerlerin und ir sun)
Hanns Bröglinger	10— 50 g	700 g
Heinny Ruedis	10— 50 g	1200 g
Cuenrad Kilchmann	150—300 g	9500 g
Claus Dingkler	50—100 g	300 g

Der Gesamtvermögensstand der Zunft hingegen ist gegenüber 1429 stark reduziert; das Durchschnittsvermögen beträgt nicht einmal mehr die Hälfte von 1429, nämlich 150 gld per Genossen.⁶ Die „Fahnenflucht“ der älteren Zunftgenossen veranlaßt uns zu dem Schluß, daß die Einkommensverhältnisse des Gewerbes prekärer geworden sind. Nach der kurzen Aufschwungszeit des Konzils scheint also im Bäckergewerbe bereits ein allmählicher Niedergang sich geltend zu machen. In dieser Ansicht werden wir durch die Margzahlsteuerlisten von 1470 und 1475 bestärkt. Diese Steuererhebungen weisen nämlich unter den reichen und vornehmen Personen keine Bäcker mehr auf, die den früheren reichen Meistern verglichen werden könnten. Ja wir haben aus der Zeit gegen Ende des XV. Jahrhunderts Kunde von verarmten Meistern.⁷

daher mag auch die geringere Zahl bei den Bäckern rühren. Bei den Metzgern ist zwar keine so starke Reduktion der Zunftgenossen zu konstatieren; es erscheint ca. $\frac{1}{3}$ der alten Namen wieder. (Bei den Bäckern $\frac{1}{5}$.) Auch bei den Kaufleuten bleiben die Geschlechter stabiler. Es kehrt ein größerer Prozentsatz von alten Namen wieder. Ähnlicher Wechsel wie bei den Bäckern besteht auch bei den Schmieden und anderen Zünften. Es ist dies ein Hinweis auf die geringe Stabilität der Bevölkerung im M. A.

⁶ Während bei den Metzgern das Durchschnittsvermögen annähernd gleich geblieben ist, ebenso bei den Scherern, Malern und Sattlern, so ist es bei den Schneidern und Kürschnern 1453—54 durchschnittlich etwas, und bei den Kaufleuten bedeutend höher.

⁷ Am Rindermarkt sitzt 1453/54 ein Hans Guldinknopf und versteuert 100 lb. Vermögen. (Im Jahre 1455 wird im St. Martinskirchspiel ein Heinrich Guldinknopf erwähnt, der 750 g Vermögen besitzt.) Im Jahre 1491 ist dieser G. verarmt. Der Rat erkennt 1491, da diesem G. gestattet worden sei sein Leben lang Brot aus seinem Hause zu verkaufen und er aber „armuot und Unvermögenheit halb sollich Huß verkaufen muoß und wil | das den demselben so sollich hauß erkaufft oder empfah“ vergönnt solle sein, so lange G. lebe, aber nicht länger, auch Brot aus dem Hause zu verkaufen.

Alle die vorausgegangenen, geschilderten Verhältnisse lassen vermuten, daß das Bäckerhandwerk schon mit Beginn des Konzils sicherlich aber nach Schluß desselben seine mittelalterliche Blütezeit hinter sich hat. Mit welchen Ursachen sind sowohl die erstgenannte Blütezeit bis gegen Mitte des XV. Jahrhunderts und die nachherige Dekadenz in Zusammenhang zu bringen? Verschiedene Ursachen dürften hier mitgespielt haben. Die schon erwähnten Jahre der Not, der Kriegsgefahr noch während der Konzilszeit und die später folgenden Kriegsnöte lassen eine Erklärung zu. Wenn wir aber später, im XVI. Jahrhundert, einen immer andauernden Verfall des Gewerbes beobachten, so werden die tiefern Ursachen dieser Erscheinung anderswo zu suchen sein. Nach unserer Auffassung sind diese: Beschränkung der Bewegungsfreiheit auf dem Kornmarkt, größere Vollkommenheit bezw. Rigorosität der Brottaxe, überhaupt stärkere obrigkeitliche Eingriffe.

2. Einfluß der behördlichen Marktordnungen.

a) Kornmarktordnung.

Der Kauf auf dem städtischen Kornmarkte war dem Bäcker bis zu Anfang des XVI. Jahrhunderts fast ohne Beschränkung zugestanden und es ist anzunehmen, daß ihm auch namentlich vor dem Jahre 1404, in welchem der Rat das Brotmeisteramt erwirbt, ein größerer Einfluß auf demselben eingeräumt war.⁸ Es sei daran erinnert, daß die Kornmesser bäckierzünftig sind und daß der Brotmeister, der die Korn- und Gemüsemesser mit den Bäckern bestellt und der das Meßrecht innehat, in so engem Kontakt mit der Zunft steht, daß er von einzelnen (wie Kentgen) geradezu als Zunftmeister für die ältere Zeit aufgefaßt worden ist. Er steht zu der Zunft in nahen Beziehungen in seiner Eigenschaft als Kornmarktherr; die Zunft hat in seinem Namen das Meßrecht und Gebührenbezugsrecht auf dem Kornmarkt: „.... quod jus mensurationis bladorum et leguminum que

⁸ Den Bäckern war auch der Engrosimport des Rohstoffes absolut frei. F. Geering 49 Anm.

Basilie in foro cum mensura episcopi Basiliensis mensurantur et ibidem vendantur sub eadem mensura et emanantur recipiendi et sublevandi pertinuit hucusque a tanto tempore, quod de ejus contrario in memoria hominum non existit ac pertinet et pertinere dinoscitur *ad pistorum Basilienses nomine sue zunft ex concessione episcopi Basiliensis et ex officio magistrorum panum vulgariter von des brotmeisters amptes wegen etc.*⁹

Diesen früheren Einfluß der Bäckerzunft auf den Kornmarkt hat der Rat in der Folge zusehends beschnitten. 1483 erklärt derselbe, daß man den Bäcker nur mehr soviel Korn einkaufen lasse, als er täglich zu verbacken vermöge.¹⁰ Zur Zeit der Reformation der Zünfte wurde den Bäckern der Kornmarkt „abgestrickt“; nach einer Verfügung von 1531 gestattet ihnen der Rat den Einkauf wieder unter der Bedingung, daß zwei „erbare Meister“ diesen Einkauf insgesamt für die Zunftgenossen besorgen. Diese mußten die Bürger zuvor kaufen lassen, ebenso sollten sie der „Kästen, Stifter und Klöster müssig gan“ und besonders „der Bursame“.¹¹ Außerhalb Basels durften sie nur im Umkreis von 4 Meilen einkaufen. Der gemeinsame Einkauf wurde später von den Bäckern selbst fallen gelassen und es blieb beim Verbot des Kaufens auf dem Markte.¹²

b) Brottaxen und Brotschau.

Brottaxen sollten dem Konsumenten die Lebensmittel zu „gerechtem“ Preise sichern und eine Brotschau überwachte deren Handhabung. Die Brotschau wurde in den ältesten Zeiten durch den bischöflichen Brotmeister, einen Lehensmann, im Verein mit einem Bäckerausschuß ausgeübt.

Aber schon im 14. Jahrhundert begegnen Eingriffe des Rates in die Brotschau, da durch nachlässige Handhabung derselben Reklamationen beim Publikum entstanden. In der Verordnung von 1371 besteht diese Brotschau aus 3 Mitgliedern des Rates, aus einem Ritter, einem Achtburger und

⁹ 1391 Streit mit den Gärtnern B. U. B. V 180.

¹⁰ Erkb. I 24.

¹¹ Zunftbuch 60.

¹² Brotakten S. 1.

einem Zunftmeister.¹³ Im Laufe des 15. Jahrhunderts wurde die Brotschau aus dem Siebneramt genommen, 3 Mitglieder desselben waren damit beauftragt.¹⁴

Das Weistum von 1256 stellt keine eigentliche Brottaxe auf. Es heißt in dem Statut, daß die Brote nur pfennigwert verkauft werden sollen, nicht aber wie viel sie bei gegebenem Getreidepreise wiegen sollen. Eine eigentliche Preisvorschrift oder Preisskala scheint unter der Herrschaft der bischöflichen Marktpolizei nicht bestanden zu haben.¹⁵ Die Handhabung der Marktpolizei und der Brotschau war überhaupt eine ziemlich laxe, sodaß infolge Geschreis im Publikum und aus Furcht vor einem Volksauflauf der Rat sich genötigt sah einzugreifen und eine Brotschau anzuordnen, wie bereits erwähnt wurde. Unzuverlässig war die bischöfliche Marktpolizei namentlich während der Übergangszeit von der bischöflichen zur Stadtherrschaft im 14. Jahrhundert und während der Doppelwahlen. Die Bischöfe und ihre Beamten verloren an Autorität. „Da haben wir dick und vil unsers herren von Basel Brotmeister geclagt und fürgeleit wie man die Brotbecken hette gestraft und soliche gehalten daz si eins phenningwert umb ein phenninge hettent gebachen, des beschach nit“.

Vor den Eingriffen des Rates scheint es an einer richtigen Preisbestimmung sowohl, als an einer guten Brotschau gefehlt zu haben. Zum wenigsten verhielten sich die Bäcker sehr willkürlich. „Es ist kundlich daz wir die Brotbecken dick gar berlich bresthaft habent funden und daz si vil ze klein büchent“.¹⁶

Die ersten Eingriffe des Rates in die bischöfliche Marktpolizei fanden in Teuerungszeiten statt, „als die Jare herte sint gesin/ So habent wir von geschreys und Armer lüten wegen/ das Brot versücht“.¹⁶ Die erste Preisbestimmung, die aus dem Jahre 1371 überliefert ist, wurde auch in Teuerungszeit aufgestellt: „Es ist zu wissende, das wir angesehen haben großen gebresten der Jetz in dem land ge-

¹³ Kerb VI v Rotb. 28.

¹⁴ H. Bruder 72.

¹⁵ Vergl. Rotb. 28 Kwb. VI v.

¹⁶ Akten Bistum A. 1 (alte Sign. S. 114).

meinlich ist, und sunderlich von armen lüten und ouch von erberen lüten die jetzund teglichen Brotte zu mergte kouffent“.¹⁷ Die Behörde nahm vorab in Zeiten der Not und Teuerung Veranlassung zu einer genauern Brotkontrolle, wie auch spätere schriftlich überlieferte Backproben und Preis- und Gewichtbestimmungen dartun.

Bezüglich des Gewinnes der Bäcker bestimmt das Statut von 1256: *De una pistura speltae que duas exigit vierdenzellas duo solidi panificibus unus pro lucro alter pro sumptibus, quos in pistando faciunt supercrecant.*

Die wirkliche Höhe dieses Lohnes läßt sich nur schwer bestimmen, da aus dem 13. und 14. Jahrhundert wenig Preise bekannt sind. Ochs (I 437) gibt folgende Preise an: 1296 kostet eine Viernzel Dinkel 4 Sch., noch 1328 4 Sch., 1396 kostet der Sack Dinkel 5 Sch. Zieht man zwar die seitherige starke Geltentwertung in Betracht, so dürfte dieser Bäckerlohn nicht allzu gering gewesen sein.

Wie wurde nun die Kontrolle darüber gehandhabt, ob die Bäcker diesen Lohn nicht überschritten? Wir dürfen uns die Schwierigkeiten, die eine solche Kontrolle in jenen Zeiten bot, nicht verhehlen. Die Bestimmung eines mittleren Fruchtpreises aus den verschiedenen Marktpreisen wurde offenbar nicht vorgenommen, und die Preise schwankten auf dem Markte ganz bedeutend, örtlich und zeitlich; ja die Schwankungen sind oft so ungeheure, daß hier schon die Schwierigkeit der Kontrolle in die Augen springt.¹⁸ Noch die Ordnung von 1539¹⁹ bestimmt keine genaue rechnerische Feststellung eines mittleren Fruchtpreises: „Wenn ein Vierzel Dinkel auf dem offenen Markte ,noch gemeinem louff (das ist nit by dem bestenn noch by dem schwechsten) 12 Schilling gilt‘, dann soll ein „wohlgehandelt pfennigwert wißbrot 20 lot“ wiegen. „Es soll ouch diß gewicht, uff dem Dinckel und dheins wegs dem kernen dienenn, ouch uff dem Dinckel unnd nit den kernen“ gewogen werden. Der Kornschreiber solle alle Freitag „acht haben, was das kornn nach gemeinem

¹⁷ Rotb. 28. Kwb. VI v.

¹⁸ Vergl. hierüber auch Eberstadt Urspr. d. Zunftw. S. 35.

¹⁹ Ordnungenbuch (Bäckerzunft).

louff (....) gültenn. Dasselbig unßerem knecht uff dem richthus Jedenn fritags anzeige“.²⁰ Der Knecht soll es „den brotschoweren“ sagen. Diese Mittelpreisbestimmung ist zum mindesten eine recht undeutliche. Von frühern Bestimmungen des offiziellen Fruchtpreises ist uns nichts bekannt. Die Festsetzung des letztern muß jedoch unbedingt die Basis für die Brottaxe bilden.

Um nun eine Relation zwischen Fruchtpreis und Brotpreis herzustellen mußte eine *Backprobe* gemacht werden. Um diese Backprobe nicht jedesmal vornehmen zu müssen bei den häufig ändernden Fruchtpreisen, errichtete man eine Gewichtsskala, die bestimmte, wie viel der Laib Brot bei einem gewissen Fruchtpreis wiegen sollte. Die älteste bekannte „gleitende Skala“ begegnet uns, wie angeführt, gegen Ende des 14. Jahrhunderts. Bei dem Fehlen einer Fruchtmittelpreisbestimmung und einer Gewichtsskala und der Schwerfälligkeit der mittelalterlichen Rechenkunst kann von einer eigentlichen Brottaxe i. M. A., namentlich der bischöfl. Zeit nicht gesprochen werden. Es besteht vielmehr die Vermutung, nach den oben angeführten Tatsachen zu schließen, daß nur in Teuerungszeiten eine genauere Kontrolle ausgeübt wurde, und daß in früheren Zeiten vielmehr nur augenfällige große Gewichts differenzen bestraft wurden, wie die folgenden Anordnungen von 1256 zeigen: *magister ter in epdomada videat et consideret forum panis et si quid ei videbitur emendandum in domum suam deferri faciat unum panem* (Der Brotmeister schritt also nur bei Verdacht ein und offenbar hat er die Brote auf dem Markte selbst nicht gewogen.) *adjunctisque sibi tribus honestis pistoribus* per eorum discutiatur juramentum si ad emendam panifex, qui panem hujusmodi foro exposuit teneatur. Da von einem Minimalgewicht des Brotes, überhaupt von einer Gewichtsbestimmung nicht die Rede ist, so ist es wohl möglich, daß sich die Kontrolle neben augenfälligen großen Differenzen nur auf Verfälschungen beschränkt hätte. Preter formam prescriptam nullus aliquem panificem vexet temere vel molestat.

Es wurde z. B. nur, wenn die Bäcker im Verdachte standen, den Gewinn ungebührlich zu erhöhen, „sie debitum

²⁰ Brotakten S. 2 Beckenordnung.

incrementum excedere credantur“ durch den Schultheiß²¹ im Vereine mit vier „honestis pistoribus“ eine Backprobe vorgenommen.

Und nun die Backprobe. Von acht verschiedenen Enden des Kornspeichers sollte je ein schopimum gekauft und sodann die Gesamtmenge gemahlen und verbacken werden. Das Resultat konnte jedesmal nur ein sehr zufälliges sein, dies aus verschiedenen Gründen. Einmal waren die Maße verschieden und offenbar auch unvollkommen inbezug auf ihre Genauigkeit;²² sodann kommt in Betracht, daß das Ge-

²¹ Weshalb hier der Schultheiß in Funktion tritt ist nicht ersichtlich. Den Backproben scheint eine große Bedeutung beigemessen worden zu sein, indem eine hohe Gerichtsperson beigezogen wurde.

²² Die Stadt Basel hatte folgendes Hohlmaßsystem für Trockenfrüchte: 1 Vierzel = 2 Sack = 4 schöpin (schopimina) = 8 große Sester — 16 kleine Sester = 64 Küpfli = 128 Becher = 256 Imml. (Das war das kleinste der Mühlmaße.) Eine Vierzel hielt 273,3 Liter. Dieses System war das gebräuchlichste, es hieß das sog. Bürgermaß. Daneben wurde aber auch das sog. Ritter- oder Klostermaß verwendet, namentlich für die Zehntfrüchte. (Der Probst von St. Alban handhabte in der St. Albanvorst. dieses Maßsystem.) Das Rittermaß war um $\frac{1}{16}$ größer, eine Vierzel Rittermaß hielt 290,4 Liter. Dabei gab es noch ein weiteres Maß, das namentlich auf der Landschaft Verwendung fand, das sog. Viertelmaß, das noch etwas mehr hielt als das Rittermaß. (1 Sester Bürgermaß = 17,08 Liter, 1 Sester Rittermaß = 18,1 Liter, 1 Sester Viertelmaß = 18,7 Liter.) Es begegnet der „Hohe“ und der „Niedere“ Becher, der erstere soll gehäufelt und der letztere gestrichen gemessen werden (der erstere faßt 2,3, der letztere 2,07 Liter). Verwirrung in das System dürfte durch das Viertelmaß gebracht worden sein, da es nicht in das herrschende System paßte, bei dem jedes Maß ein Vielfaches der zwei war. Der Sester Viertelmaß sollte mehr wie 8 Becher fassen (fast 9), wurde aber zu 8 Bechern angenommen, dabei mußte man den Becher etwas voller nehmen. Daher die Bezeichnung hoher und niederer Becher. (Mulsow 13—21.)

Die Aufsicht und das Gefecht lagen ursprünglich in den Händen des Bischofs. In der Übergangszeit, wo die bischöfliche Gewalt an Ansehen einbüßte, dürfte hier nicht immer eine gute Kontrolle geherrscht haben, der Rat mußte sich nach und nach durch die Zünfte der Maße annehmen. *Die Getreidemaße stunden unter der Aufsicht des Viztum bzw. Brotmeisters* und das ius mensurationis stand der Brotbeckenzunft zu. (Wir können uns aber hier die Zustände in der Handhabung der Maßordnung denken, wo der Brotmeister seinen Einfluß auf dem Brotmarkte so gänzlich eingebüßt hatte. (Siehe Seite 22). Der Brotmeister beaufsichtigt das jährliche Gefecht. Später scheint eine eigentümliche Ordnung eingeführt. Der Brotmeister

treide als Flüssigkeit behandelt wurde. Das Hohlmaß, das Sester konnte „gestrichen“ oder „gehäufelt“ gemessen werden.²³ Die Differenzen im Fassungsvermögen waren ferner nicht unerhebliche, je nachdem das Getreide sorgfältig langsam, oder sturzweise eingeschüttet wurde. Das Einschütten war eine besondere Fertigkeit und damit hier gerecht gemessen wurde, sind offenbar die vereidigten Kornmesser ins Dasein gerufen worden. Wohl aber der größte Übelstand für eine genaue Berechnung bildete die Tatsache, daß die Hauptfrucht für das obere Elsaß und den Basler Markt der Dinkel war.²⁴ Dieser wurde auf dem Markte in den Spelzen gekauft, darauf in den Mühlen „gerenlet“ und sodann gemahlen. Da aber die Frucht nach dem Hohlmaß verkauft wurde und nicht nach dem Gewicht, so ergaben sich oft ganz augenfällig *verschiedene* Ausbeuteverhältnisse. In der ältesten Zeit ist die Überlieferung lückenhaft, Angaben stammen meist aus Teuerungszeiten. 1371 ergibt ein Vierzel Dinkel 143½ Pf. Weißbrot, 1439 ergibt die Vierzel 177¾ Pf. weißes und Kernenbrot zusammen, 1466 aber ergibt die Vierzel zusammen bloß 135 Pf. weißes und Kernenbrot (s. Tabelle I). Diese Ausbeuteverhältnisse schwankten nun je nach der Ernte oder der Herkunft des Getreides, je nachdem es sich um eine Sorte Dinkel mit kräftigen Spelzen und magern Kernen handelte, oder umgekehrt. Die Behörde erläßt 1772 eine Aufstellung woraus ersehen werden kann, wie sehr dieses Verhältnis schwankt. Das Ergebnis des Rennlens war damals folgendes: 1 Sack Dinkel schlechtesten Qualität von 90 Pfund Gewicht ergab 50 Pfund Kernen und 40 Pfund Spreuer.

versteigerte „Das Mäss“ dem Meistbietenden aus der Bäckerzunft (1448 vergl. Mulsow). Es ist fraglich, ob es zu dem Gefecht genaue Normalmaße gab; das Fassungsvermögen verglichen mit heutigen Maßen ist nur aus den jüngeren Jahrhunderten bekannt. „Sehr häufig dienten gerade Hohlmaße nur zur Aufnahme des betreffenden Stoffes, ohne daß sie ein bestimmtes Maß hatten“. (Mulsow 10).

²³ Den Kornmessern war aus fiskalpolitischen Gründen vorgeschrieben, daß sie das Korn „strichent“. Mulsow spricht davon, daß beim Salzmaße der große Sester immer gehäufelt und der kleine gestrichen gemessen wurde. Vergl. Anm. 1 betr. den kleinen und den großen Becher.

²⁴ H. II. 61 auch für die Schweiz bildete früher der Dinkel die traditionelle Getreideart.

Der Dinkel bester Qualität von 115 Pfund Gewicht ergab 82 Pfund Kernen²⁵ und 33 Pfund Spreuer (Vergl. Tabelle I). Dieser Umstand führte schon im XVI. Jahrhundert dazu, daß man seltener nach Viernzeln ungerenleter Frucht, sondern nach Baselsäcken „bloßer Frucht“ handelte. Man nahm dabei vielfach noch an, daß eine *Vierzel* „gefaesete Frucht“ einem *Sack* bloßer Frucht allgemein gleichkomme. Dieses Verhältnis war aber ganz unbestimmt und nicht zutreffend.²⁶ Im XVII. und XVIII. Jahrhundert handelte man meist mit bloßer Frucht und die Tabellenberechnung basierte auf dem Ergebnis eines Sackes Kernen. Nun war aber auch die Ausbeute eines Sackes Kernen, trotzdem noch gar keine bestimmte und schwankte je nach Qualität und Herkunft des Getreides. Ein Sack guter Kernen wog 1740 201 Pfund und ergab 172 Pfund Mehl, ein Sack gemeiner Kernen wog 194 Pfund und ergab 164 Pfund Mehl. Die Taxen beruhten meistens auf einem niedrigeren Ausbeuteverhältnis, man rechnete z. B. 1649, daß ein Sack Kernen 151 Pfund Mehl ergebe. (Vergleiche Tabelle II). Soweit das müllerei-technische Ergebnis.

Was nun die Ausbeuteverhältnisse beim Endprozeß, dem Backen, selbst anbelangt, so sind sie nicht weniger unbestimmt und schwankend. Um gewöhnliches Hausbrot „Kernenbrot“ herzustellen, verwendete man das ungebeutelte

²⁵ Kernen sind die enthülsten Früchte; je nach dem vorherrschenden Ortsgebrauch beschränkt sich der Ausdruck auf gewisse Brotfrüchte, so auf den Dinkel (Basel). Schweizer Idiotikon.

²⁶ Im Weistum von 1256 werden 8 schopimina Spelte (gefäsete Frucht) den 4 schopimina siliginis (Weizen) gleichgestellt (*octo schopimina spelte de octo loculis granarii sumi praecipiat . . . idem-que fiat de siligine sumptis de quatuor loculis alicuius granarii quatuor schopiminis.*) Anfang des 16. Jahrhunderts nahmen die Müller von einem *Vierzel* Korn so viel Lohn wie von $\frac{1}{2}$ *Vierzel*, d. h. von 1 *Sack* Kernen. Der Rat gebietet in der Folge, daß sie die Frucht zuerst reulen sollen und erst dann messen und ihren Lohn nehmen. Erkb. II 48. Der Sack wird meistens als größtes Maß bei Roggen angewendet, während das Vierzel bei allen übrigen Getreidearten gilt, (Wulsow 14.) Das *Stück* (Stuck) = 1 *Vierzel gespelztes Korn*, Dinkel, oder auch = 1 *Sack blosses Korn* oder Kernen. Deshalb kann, wenn allgemein von einem Stück die Rede ist, sowohl eine Vierzel gefäsete Frucht oder 1 Sack bloße Frucht damit gemeint sein. Daher die unbestimmte Bezeichnung Stuck Korn. (Vergl. Mulsow S. 15.)

„Kernenmehl“, das in einem Zuge gemahlen war,²⁷ während aus mehr oder weniger gesiebttem („gebeuteltem“) Mehl „Weißbrot“, das eigentliche Feil- oder Marktbrot gebacken wurde. Der Bäcker beutelte selbst und nicht der Müller. 1496 wird erkannt, daß die Müller den Weißbecken das Mehl nicht beuteln, sondern ihnen ihr Mehl mit dem Krüsch heimgeben sollen.²⁸ Anfangs des 16. Jahrhunderts wird diese Bestimmung bestätigt: „Daz die Müller den wißfürern nit sollen büttlen mit dem büttel so in der Müllen an das wasser gericht ist“.²⁹

Der Feilbäcker hatte demnach einen gewissen Spielraum in der Herstellung seines Weißbrotes hinsichtlich der Qualität. Der allgemein gehaltene Begriff „wyß“-Brot der Taxen ist sehr dehnbar.

Das Hausmehl oder Kleinmehl, das beim Beuteln übrig blieb, wurde mit anderem Mehl vermischt und gab wiederum eine geringere Sorte Brot. Die Feilbäcker verbacken in früherer Zeit nur Weißbrot, das eigentliche Marktbrot. Wenigstens ist nur von diesem Brot die Rede und die Backprobe von 1371 besagt, daß man das Mehl „gebütelt“ hat. Während der Konzilszeit hat man eine Taxordnung erlassen, die auch das „Kernenbrot“ vorsah.³⁰ Außerdem scheint damals der Bedarf nach Roggenbrot entstanden zu sein. Der Rat zog einen Roggenbrotbäcker namens Lindwurm in die Stadt und privilegierte ihn sichtlich.³¹

Das Taxsystem beruhte auf der sog. Laibbäckerei und zwar war für die Brotschau die Kontrolle dadurch vereinfacht, daß nur „pfennwerte“ Brote auf „feilen Kauf“ gebacken werden durften offenbar von alters her. „Nullus panifex pro pretio duorum denariorum vel trium obolorum (1½ d.) foro exponat sine nostra et vicedomini licentia speciali.“ Folgende Bestimmung im Bäckereid von 1444 scheint nur die Erneuerung zu sein: „das nit wert XIII brot oder me um

²⁷ Chernen (Kernenmehl) ist eine mittelfeine Sorte Mehl „geringer als das gebeutelte“. Schweiz. Idiotikon.

²⁸ Zunftbuch 21.

²⁹ Erkb. II 98; Erkb. I 156.

³⁰ Siehe Tabellen.

³¹ H. Bruder.

einen schilling geben sunder ein pfenwert um einen pfenig nit rapen wert tryer wert oder gröser gebachen werd es wrd Dan einem herlaubt“.³² „Sy sollent ouch dazû lügen daz sy zû ziten phenningwert oder zwyling bachen. Als Inen daz vom Rate gegonnet wird. und nit anders“.³³ In teuren Zeiten wie z. B. 1438 wurde den Bäckern aufgetragen rappenwertiges statt pfennwertes Brot zu backen, da das pfenningwerte zu winzig ausgefallen wäre. 1438 wog das rappenwertige Brot nur 9 Loth.³⁴

Erst seit der Reformation der Zünfte ist den Feilbäckern „wegen den armen“ erlaubt, auch Kernenbrot „rappen- und furerwert zu pachen“.³⁵

Beim System der Laibbäckerei bleibt der Preis immer gleich, während das Gewicht mit dem Fruchtprice schwankt und bei steigendem Preise wurden die Laibe immer kleiner. Man erinnert sich aus Chroniken, daß der Kleinheit der „Hungerbrote“ Meldung getan wird. Je kleiner die Brote waren, desto mehr bucken sie ein und je größer sie jedoch mit dem sinkenden Preise wurden, desto günstiger mußte das Ausbeuteverhältnis aus dem gleichen Quantum Mehl werden. Diesem Umstande tragen die frühesten Taxordnungen nicht Rechnung. Im XVIII. Jahrhundert ist bei der Erstellung einer Semmelbrottaxe davon die Rede.

Heute ergeben Kleinbrote von 100 gr ein Ausbeuteverhältnis von Mehl zu Brot wie 100:120 und Großbrote von 1 Kg. wie 100:145 und mehr (Basler Verhältnisse), also war früher dem Bäcker bei niedrigem Fruchtprice ein größerer Gewinn sicher. Bei diesen schwankenden Verhältnissen mußte ein mittlerer Fruchtprice als Basis für die Brottaxe die gerechteste Norm sein. Aber wirklich scheinen die Teuerungspreise der Taxe als Grundlage gedient zu haben. Der Skala von 1371 liegt der Teuerungsprice von 1 Pfund zu Grunde.

³² Handb. I B.-Zunft. In Straßburg darf im XV. Jahrhundert nur heilwert (hellerwert) und pfennwert Weißbrot und nur pfennwert und zweyeling Roggenbrot gebacken werden. (Hanauer II 116.)

³³ Eidb. I 76 Brotmeistereid.

³⁴ Eidb. I 75 1438 (Konzilszeit). Die Bäcker, sollten auch Roggenbrot backen „eins umb zweyn pheninge und nit hôher.

³⁵ s. a. Taxe v. 1529. (Anhang.)

Die amtlichen Proben von 1438 und 1439 sind in Teuerungszeit gemacht.³⁶ Damit blieb den Bäckern in billigen Zeiten ein größerer Gewinn. Überhaupt sah man ihnen in billigen Zeiten jedenfalls nicht so sehr auf die Finger. Um bei jedem Fruchtpreise beurteilen zu können, ob das Brotgewicht „gerecht“ sei, mußte für die Brotschau eine Preisskala erstellt werden. Die älteste, uns überlieferte ist diejenige von 1371.

Soviel ist sicher, daß diese „gleitende Skala“ der rechnerischen Vollkommenheit entbehrt und daß durch die Handhabung dieser Tabelle dem Bäcker sowohl bei normalen niedrigen Fruchtpreisen, als auch bei übermäßig hohen Fruchtpreisen größere Gewinne zufielen. Immerhin bot die Skala doch einen Anhaltspunkt für die Brotschau, während früher von Zeit zu Zeit eine Backprobe gemacht werden mußte, um die Bäcker zu kontrollieren, was viel Mühe und Kosten verursachte. „Und ouch den Costen den wir dicke und vil habent gehept ze versuochende den mergte des Brottes“.³⁷ Die Grundlage für diese Taxe bildete eine Backprobe, die mit folgenden Ausbeuteverhältnissen rechnete. 1½ Viernzel Dinkel ergeben 2 Zentner 37½ Pfund Mehl, nach Ausrichtung des Müllerlohnes in natura. Der Bäcker erstellte aus diesen 237½ Pfund Mehl nach dem Beuteln noch 215 Pfund Brot. Aus dem Teige waren so viele Brote geformt worden, als die Frucht Pfennige gekostet hatte, 31 Schilling gleich 372 Stück pfennigwerte Brote. Ein Brot sollte zwischen 18½ und 19 Loth wiegen, wog es weniger als 18 Loth, so war der Bäcker straffällig. Die Ordnung besagt „wenn ein viernzal dünkeln 1 Schilling ufgat, so soll ein wißbachen brot ein lot abgan, und wenne 1 viernzal dünkeln 1 Schilling abgat, so soll ein wißbachen brot an dem gewicht ein lot ufgan“;³⁸ wenn also der Preis einer Viernzel Dinkel um ein zwanzigstel

³⁶ H. II 155. 1388 1 V. Dinkel 4 Sch. 1393 1 Sack Dinkel 5 Sch. 1396 1 Sack Dinkel 5 Sch. 1473 1 V. Dinkel 10 Sch. 1474 1 V. Dinkel 13 und 16 Sch. (Vergl. H. B. 3; O. II 437 f.) „In thüren Jaren | so ein vierzahl uber ein pfund giltet“ (1426). Taxe: 1371 20 Sch., 1438 74 Sch. und 86 Sch., 1439 50 Sch., 1458 (Mehl zur Brotprobe Harms II) 59 Sch. für 2 Sack Mehl. Hingegen 1466 Backprobe bei 12—13 Sch. Fruchtpreis.

³⁷ Kwb. VI v. Roth. 28.

³⁸ Kwb. VI v. Roth. 28.

auf oder abgeht, so soll das Gewicht des Brotes um ein achtzehntel ungefähr auf oder abgehen. Wie schwankend hierbei die Gewinnverhältnisse des Bäckers waren zeigt Tabelle IV. Bei einem normal niedrigen Getreidepreis von 5 Sch. bzw. 10 Sch. war der Nettoüberschuß 76 d bzw. 41 d.³⁹ Bei einem sehr hohen Preise der Früchte von 30 Sch. betrug derselbe 179 d. Eine größere Gleichmäßigkeit weisen erst die Taxen des XVI. Jahrhunderts (1340) auf. Dieselben haben eine größere rechnerische Vollkommenheit. Der Nettogewinn des Bäckers ist bei allen Fruchtpreisen gleichmäßiger. Später, im XVII. und den folgenden Jahrhunderten ist dieser Gewinn ein ganz gleichmäßiger, wobei aber nicht bei allen Taxen schon den verschiedenen Ausbeuteverhältnissen des Klein- und Großbrotes Rechnung getragen wird. Nicht beseitigt ist ferner der Übelstand der verschiedenen Getreidequalitäten wegen des Weiterbestandes der Hohlmaße als Grundlage für die Taxe. Hiervon später. Bei derartig unbestimmten und schwankenden Grundlagen, bei der technischen Unvollkommenheit der Verfahrungsweise und der Schwerfälligkeit der Rechenkunst im M.A. muß zugegeben werden, daß diesen Brotpreisfeststellungen jener Zeit kein allzugroßes Gewicht beigemessen werden kann.

Zu den Vorschriften für die Durchführung der Brotschau gehört auch das Verbot des Verkaufes aus den Häusern, das wir erörtert haben, und es zeigt gerade das energische Vorgehen des Rates gegen den Hausverkauf zu Ausgang des XV. Jahrhunderts wie er zu dieser Zeit Anstrengungen macht, eine genauere Kontrolle durchzuführen. Er erläßt Vorschriften auf Vorschriften und schreitet bei Zuwiderhandlungen energisch ein.

Aber alle diese Vorgänge wickelten sich nicht so ruhig ab. Die Zunft sträubte sich gegen die Maßnahmen des Rates inbezug auf Korn- und Brotmarkt. Die Behörde sah sich nach dem Erwerbe des Brotmeisteramtes durch ihre Eingriffe in häufige Konflikte mit dem Gewerbe verwickelt. Die behördlichen Erlasse erfuhren Proteste; es gab Petitionen, böse

³⁹ Hierbei ist dem höheren Backergebnis beim niedrigeren Fruchtpreis infolge des größeren Laibgewichtes nicht Rechnung getragen und der Gewinn würde infolge dieses Umstandes sich noch höher beziffern.

Reden, Renitenz, sodaß gegen den Zunftvorstand mit Strafen eingeschritten werden mußte,⁴⁰ ein Zeichen, daß die Reglementierung bzw. deren striktere Durchführung von den Bäckern als unberechtigter, gleichsam neuer Eingriff in ihre handwerklichen Rechte aufgefaßt wurde.

3. Die Konkurrenz der Landbäcker.

Die auswärtige Konkurrenz wurde von den Stadtbäckern im M. A. weniger stark empfunden, da die Stadtbäcker vorab Weißbäcker waren und die Landbäcker Kernenbrot herstellten. Es wurde auch 1431 den „personen“, welche „200 guldin wert gütz haten,“ geboten, daz die uff karren nit brot kouffen sollent | den malen und bachten | und Ir ungelt geben“ umb daz die Armen dester baß zû güttem Kauf kommen können.“ (Strafe 1 lb. D. n.)⁴¹

Von dem Umfange der Broteinfuhr können wir uns an Hand der Stadteinnahmen „von den brotkarren“ ein Bild machen. Sie begegnen uns seit Anfang des XV. Jahrhunderts. Es wurden 1430—31 92 lb. und 1450—51 153 lb. und 1470 71 68 lb. vereinnahmt.⁴² Die Gebühr betrug 1431 8 Sch., 1460 aber 4 Sch. per Karren eingeführten Brotes. Demnach wären im Jahre 1450—51 380 Karren per Jahr oder täglich 1 Karren (1430—31 nicht ganz ein Karren per Tag), und 1470—71 ungefähr ebensoviel Brot täglich eingeführt worden. Ein Brotkarren muß in jener Zeit ziemlich viel Brot enthalten haben. Ein Ratsbeschluß von 1493 bestimmt:⁴³ „daz man eyn nüve Brot Bennen mache und die fechte uf IIII Viernzel und den brotkarren das meß geben Ir karren oder Bennen danach zerichten und Inen fürder nit gestatten großer Bennen oder karren harzefüren.“ Demnach wäre ein solcher Karren zum mindestens zu 2—300 Kg. zu rechnen. Der Stadtbedarf dürfte sich aber auf 3—4000 Kg. täglich belaufen haben.

⁴⁰ Vergl. Wackernagel II. 434.

⁴¹ Leistg. 107.

⁴² Harms I.

⁴³ Erkb. I 126.

Diese Broteinfuhr wurde schon früh auf bestimmte Tage beschränkt. 1482 erkennt der Rat:⁴⁴ „dz man den brot karren erlauben solle uff Sontag Zinstag und Donstag har In unser statt ze fahren und brot feyl haben. Ist wieder abbekant und daß sy nit mer dann am Sonntag har In faren und (gleich den Stadtbäckern) pfennwert bachen sollen.“

Das Brothereintragen seitens der Stadtbewohner oder doch seitens Fremder muß verboten gewesen sein, nach dem Ratsbeschuß von 1493 zu schließen: „Dz man alle wuchen In den köchen husern und andern huser besehe uff die frömden die da brot mel und anders harzu bringen das nit zu gestatten/ deßglichen den thorwechtern ouch zu empfehlen die frömden ze ersuchen flißlichen und ob sy yemanden finden mel oder brot harzu füren | das denn das halb dem thorwechter und das ander In den spitall gegeben werde.“⁴⁵

4. Maßnahmen der Zunft gegen Übersetzung des Gewerbes.

Geringere Einschränkung der Einkaufstätigkeit auf dem Kornmarkte und die geringere Rigorosität der Brotkontrolle und der Taxe, sowie größerer Absatz auf dem Markte infolge geringerer Konkurrenz seitens fremder Bäcker und möglicherweise infolge geringerer Ausdehnung der Hausbäckerei im XIV. Jahrhundert bilden eine Erklärung für die große Zahl der Zunftgenossen vom Jahre 1429 und für deren verhältnismäßig große Wohlhabenheit. Hierzu tritt noch ein weiterer Umstand. Die Bäcker hatten im XIV. Jahrhundert eine stärkere Abgeschlossenheit ihrer Zunft durchzusetzen vermocht. Dem Rate ist im Jahre 1404 zu Ohren gekommen, daß bei der Bäckerzunft die Meistersöhne bezüglich Aufnahme „kein recht“ hatten und daß die Bäcker dieselben kein „recht haben liessent In dehein wise/er kouffe si denne von nûwem uf, als ob sin vatter frömde were gesin und ir zunfte nie gehebt hette“. Das sei wider alle Gewohnheit und „gesetz“ der Basler Zünfte. Sie (die Bäcker) hatten überhaupt ihre Zunft „swerlicher hoher Thûrer und anders verlichen heimschen und frömden als die ordnung und gesatz ist“. (i. Weistum

⁴⁴ Erkb. I 10 v.

⁴⁵ Erkb. I 126.

von 1256) „Daz kein arm man dazu komen möchte.“⁴⁶ Diese stärkere Abschließung der Zunft dürfte nicht wenig zu dem Reichtum der damaligen Bäcker beigetragen haben. Übrigens läßt sich dann die große Zahl der Bäcker vom Jahre 1429 auch daraus erklären, daß der Rat der Zunft im Jahre 1404 gebot, daß ein jeder „Brotbecken Sun und Süne Ir sie vil oder wening des oder der vatter der Brotbeckenzunft ze Basel gehebt hat. dieselbe zunft gentzlichen und mit vollem Rechten haben nießen und gebruchen sollent und mögent“ und zwar gegen Bezahlung eines „viertel wins“ und eines Pfundes Wachs. „Weler aber under Inen die egenant zunft bruchen haben und daz antwerk triben wil bi sins vatters leben / der sol die zunft kouffen und sol Im die gelichen werden umb halb gelt. das ist umb drithalb phund phenningen“.⁴⁶ Man erinnert sich, daß der Rat eben im genannten Jahre das Viztum und Brotmeisteramt erworben hat, nachdem er schon im XIV. Jahrhundert Anstrengungen gemacht hatte, die Brotkontrolle in seine Hand zu bringen. Der Rat nimmt von da an die Brotversorgung der Stadt energisch in die Hand und sucht einer Monopolisierung durch die Verringerung der zünftlerischen Abgeschlossenheit entgegen zu wirken.

Es macht sich in der Folge offenbar eine Übersetzung im Bäckergewerbe fühlbar. Zur Zeit des Konzils, während welcher der Rat genauere restriktivere Taxordnungen erläßt, steigert die Zunft die Aufnahmegebühr. Diese hatte laut Statut von 1256 38 β betragen. 1362 auf 10½ β reduziert, stieg sie später auf 100 β und erreichte 1441 92 β . In der Folge wurde aber die Zunftaufnahmegebühr „maßlos“ gesteigert.⁴⁷ Nach 1441 betrug sie zuerst 12 und später 20 gld nebst einer Marktgebühr von 1 lb. 8 β .⁴⁸ Während

⁴⁶ Rotb. 71 (Kwb.).

⁴⁷ T. Geering 62.

⁴⁸ 1444. Im Handb. I der Zunft steht die Summe von 12 gld. Dieser Betrag ist später durchgestrichen und es ist anscheinend von einer spätern Hand diese Summe auf 20 (XX) ergänzt worden.

(Es mußten außerdem III Fiertel whins, den Zunftmeistern 2 Hühner gesteuert und dem Zunftknecht 1 β bezahlt werden.)

In den Zunftaufnahmen bis 1588 ist jeweilen nur der Betrag der Erneuerung angegeben (1508 1 gld.). 1588 erst erscheint der Betrag von 20 gld. in den Aufnahmen.

die Erneuerung ursprünglich die Hälfte bis ein Viertel der Kaufgebühr betragen hatte, beträgt sie nach 1444 nur mehr $\frac{1}{20}$ (1 gld). Diese Aufnahmegebühren blieben dann in ihrer nominellen Höhe bis ins 18. Jahrhundert bestehen.⁴⁹ Nach Schluß des Konzils hatte man mit dieser Erhöhung vielleicht eine Reduktion der Zahl der Zunftgenossen erreicht. Zu gleicher Zeit hatte die Zunft noch anderweitige Maßregeln ergriffen, um eine Übersetzung zu verhüten, und den bestehenden Meistern möglichst gleiche Konkurrenzbedingungen zu sichern, sie besteuerte die billige Arbeitskraft des Lehrlings. 1437 beschließt sie: „Das hinenhin en keiner keinen ler-knecht sel in nemen er habe dan die zunft unklabar gemacht umb 1 lb. Dn. (demariorum) und umb 1 lb. wachs“.⁵⁰ 1447 wurde dieser Betrag auf 5 gld erhöht.⁵⁰

Im Jahre 1488 sehen sich die Bäcker veranlaßt ihre Produktion ganz kartellmäßig zu kontingentieren. Sie beschließen, daß vier besonders mit Namen genannte Meister „ir jeglicher zu der wuchen zechen viertzel unnd die übrigen Meister jeglicher 8 viertzel unnd nit darüber verbachen“ sollen.⁵¹ Nehmen wir an, die Zahl der Zunftgenossen habe sich seit dem Jahre 1453 auf der Höhe von 50 erhalten, und ziehen wir davon 20 Genossen (Hausfeurer und halbzünftige Kornmesser) ab, so würden die restierenden 30 Feilbäcker mit einer Totalwochenproduktion von 248 „Stuck“ oder von 6500 Pfund Brot im Tag, die ganze Stadt mit 10,000 Personen versorgen. Es kommt daher im 15. Jahrhundert der Feilbäckerei jedenfalls eine große Bedeutung für die Stadtversorgung zu.

⁴⁹ Handb. der Bäckerzunft I und II.

⁵⁰ Handb. I Bäckerzunft.

⁵¹ Zunftbuch 13/4.

Noch 1500. Brotakten S. 2. Beckenordnung.

IV. Der Niedergang des Gewerbes im XVI. und XVII. Jahrhundert.

1. Die Veränderungen in den Absatzverhältnissen.

Im 16. Jahrhundert erleidet das Gewerbe einen langsamen Niedergang. Symptome desselben sind die geringe Zahl der Bäcker und die geringere Produktion jedes einzelnen. Aus dem Jahre 1589 ist uns die Zahl der Feilbäcker bekannt;¹ es sind deren nur 22. Ob wohl die Zahl der Hausfeurer zugenommen hat? Im Jahre 1535 waren es 10. Die bisherigen Zunftaufnahmen (siehe Tabelle) weisen auf keine erhebliche Zunahme hin. In einer Antwort der Zunft an den Rat auf eine Beschwerde des letztern, führen die Bäcker an, daß das Handwerk nicht mehr so gut sei wie früher, wo etwa ein Meister 12 oder mehr Säcke Mehl in der Woche hätte verbacken können. Jetzt könne einer kaum mehr 2—3 Säcke per Woche verbacken.² In der Tat hatten die Bäcker im Jahre 1488 und im Jahre 1500, als sie ihre Produktion kontingentiert hatten, noch jeder mindestens 8—10 Säcke verbacken können.³ Wenn wir auch die Klagen der Bäcker als etwas übertrieben einschätzen und ein höheres Durchschnittsquantum als Wochenproduktion (von 1589) annehmen, etwa 4 Säcke, so bleibt immerhin eine bedeutende Wandlung Tatsache.⁴

Vergegenwärtigen wir uns die Veränderungen in der Gesellschaft, die sich inzwischen vollzogen haben. Die glänzende mittelalterliche Welt hat einer nüchternen und einfachern Platz gemacht. Der hohe und niedere städtische Adel mit seinem auswärtigen Anhang, seinen Festen und Turnieren

¹ Zunftbuch 72 a. (Vergl. S. 39.)

² Brotakten S. 1. Wie die Existenzbedingungen für das Gewerbe gesunken waren, zeigt der Versuch eines Bäckers, der das Backen aufgegeben und einen Mehlhandel begonnen hatte. Der Rat verbot darauf den Bäckern das Mehlgewerbe (1531) „in Ewigkeit“. O VI 520.

³ Zunftbuch, Ordnungenbuch B'zunft.

⁴ Ein so erheblicher Rückgang der Bevölkerung ist nicht wahrscheinlich; immerhin wird von Burkhardt ein Rückgang konstatiert. Die Stadt hatte nach ihm 1501: 19,600 Einwohner, 1601: 15,400 Einwohner.

hat die Stadt verlassen. Seitdem die Stadt ein Ort der Eidgenossenschaft ist, erhält sie offenbar in Anlehnung an die größere Einfachheit der Sitten ihrer neuen Bundesgenossen den Anstoß zu etwas einfacherer Lebensweise. Es fehlen die vielen Besuche der hohen auswärtigen Fürsten, namentlich die prunkvollen Kaiserbesuche. Seit der Reformation fehlt das reiche kirchliche mittelalterliche Leben mit seinem zahlreichen niedern und hohen Klerus, dessen Verweltlichung und Genußsucht das Wirtschaftsleben hatte beeinflussen helfen. Es fehlen die Besuche hoher Prälaten, der Kirchenfürsten und ihres Anhangs. Auch im Stadtre Regiment hat sich seit Jahrzehnten eine Wandlung vollzogen, dasselbe befindet sich in den Händen der Handwerker. Damit ist eine neue Wirtschaftspolitik inaugurirt, die von der bisherigen stark abweicht, sich mit der Auffassung des *justum pretium* der Arbeit, der „ziemlichen Nahrung“ deckt, und die den Handelsgewinn verpönt und einschränkt. Diese Politik kam auch gegenüber den Lebensmittelgewerben durch Einschränkung der Marktfreiheit zum Ausdruck. Es ist hier nicht der Ort alle diese offenbar tief greifenden Veränderungen in der Struktur der Gesellschaft, deren Leben und Sitten und Anschauungen des Eingehendsten zu schildern; zweifellos aber sind diese Wandlungen von großem Einflusse auf die Zusammensetzung der Kundschaft des Feilbäckers. Der Wechsel in der Struktur der Gesellschaft bedeutet einen Wechsel in Quantität und Qualität des Absatzes des Bäckers. Sehen wir zu.

Vorab geben uns die Bäcker in dem genannten Schreiben selbst die naheliegendste Erklärung, sie weisen auf starke Zunahme der Hausbäckerei hin. Die Bäcker klagen in ihrem Schreiben bitter über ihre Lage; es sei unmöglich das Handwerk weiter zu treiben, denn es behelfe sich ein jeder Bürger möglichst in seiner Haushaltung. 1570 und die folgenden Jahre waren sehr nasse Jahre gewesen. Während mehr als fünf Jahren hatte Teuerung geherrscht. In diesen Zeiten nahm die Hausbäckerei meistens zu und der Kauf beim Bäcker wurde mehr als Nothbehelf betrachtet.⁵ Eine stärkere

⁵ In Mülhausen i. E. wurden in diesem Jahre die Bäckereien außer Betrieb gesetzt. Die Gemeinde ließ selbst backen. (Berlepsch.)

Zunahme der Hausbäckerei gibt eine Erklärung für den starken Rückgang in der Zahl und der Produktion der Bäcker. Der Rat klagt 1518 über das kleine Brot, das die Bäcker feil halten und daß sie „den gemeinen man *so sich desselben Brots hat müeßen behelfen* gröblich übernommen“.⁶

Wir erinnern uns, daß der Feilbäcker vorab Weißbäcker war. Seit der Reformation scheint der Bedarf an Weißbrot und an Luxusbrot infolge der Vereinfachung der Sitten und Ansprüche abgenommen zu haben. In der Brottaxe von 1540 werden die großen Laibe Kernenbrot den Feilbäckern aufgetragen zu backen.⁷ Der Bürger versorgte sich aber damit in der Haushaltung oder gab sein Hausbrot dem Hausfeurer zu backen. Nur der Arme und der habliche Bürger im Notfalle kauften beim Weißbäcker. Man suchte die Weißbäcker 1540 zu schützen. Es sollten die Wirte und Köche nicht mehr „wie bisher beschehen sein möchte wyße weckhli bachten und den Gesten geben. Sonders allein weißbrott by den Beckhen erkauffen und den Gesten darlegen. Es were dan sach/das die frömbden Gest Hußbrot/wie sie das sonst Irene Hußgesindt bachten ervordern. Das mögent sie dan den Gesten geben aber unvernordert sollen sie das nit thun/sondern den Gesten allein weißbrott darlegen und der weißen Weckhlin sich gar müßigen“.⁸ Der Rat wollte hier den Feilbäckern die alten „legitimen“ Kunden: Fremde, Wirte, Köche, Gesellschafts- und Zunfthäuser sichern. Das Gebot, diese letzteren sollten ihr Brot allein an den Bänken holen, das schon 1488 einmal erscheint, wiederholt sich in der Folge in den Bäcker- und Brotmarktordnungen regelmäßig.⁹

Wie in der Folge sich der Geschmack verändert und der Bedarf an Kernenbrot zugenommen hat, zeigt namentlich die Teilung des Handwerks vom Jahre 1589. Die Meister erklären dem Rate, daß sie ihr Handwerk in Weiß- und

⁶ Zunftbuch 27 a.

⁷ S. Tabelle.

⁸ Zunftbuch 62 a.

⁹ Zunftbuch. Auch in der Reformation der Zünfte erscheint diese Bestimmung. „Damit div armen neben den Reichen pleiben | Ir wib und kindt dester paß ernehren mögen.“ Man sieht hier die neue wirtschaftspolitische Auffassung.

Kernenbecken teilen wollen. Der Rat erklärt sich 1588 einverstanden; es solle ein Verzeichnis der Meisterschaft vorgelegt werden mit der Angabe, was ein jeder wolle sein. Von 22 Meistern erklären 13 daß sie „Kernenbecken“ sein wollen. Nur mehr 9 bezeichnen sich als Weißbecken.¹⁰

2. Die behördliche Lebensmittelpolitik.

War das Handwerk durch die Privatkonzurrenz der Hausbäckerei im Absatz stark eingeschränkt, so machte sich die Brottaxe und deren rigorosere Handhabung stärker fühlbar. Im Jahre 1529 hatte der Rat bezüglich der Brotschau verordnet, daß sie nicht nur 3mal per Woche stattfinden, sondern auch, daß man in den Zunft- und Kochhäusern nachschauen solle. „Die an jedem ort by Iren Eyden für sich selbs brot nemen und nit, ... wie bißbar beschehenn ..., zuen div brotbeckenn schawbroten gebenn lassen“.¹¹ 1518 soll der Bäcker, wenn ein Brot einer „Becky“ um ein Loth zu leicht befunden wird 2 Gld. geben, bei 2 Loth Manko 4 Gld. Außerdem mußte er je 15 Brot derselben Berky für einen β geben, und bei 2 Loth Manko 18 Brote um einen β . 1540 wird für jedes Loth das fehlt 5 β Buße gegeben, während die Ordnung von 1371 1 Loth Toleranz gewährte.¹² Es scheint, daß vor dem 16. Jahrhundert eine laxere Handhabung üblich war im Bezüge der Bußen. 1505 wird erkannt, daß die Bußen fortan sofort „von stundan“ gegeben werden sollen, wenn nicht, „so soll er (der Bäcker) deß Bachenns stillstan und wyter nicht Bachenn“, bis er die Strafe ausgerichtet hat.¹³ Das bußwürdige Brot mußte gleich dem altbackenen besonders auf dem Rindermarkt verkauft werden.¹⁴ Dieses geringe Brot hieß „Vorbrot“, weil das „zu ring“ und bußwürdig

¹⁰ Nach einem Jahre wollten die Bäcker wieder „das Handwerk zusammenlegen“. Die Behörde wollte zuerst nicht darauf eingehen, gab jedoch 1599 auf neues Gesuch hin nach und es blieb bei den früheren Verhältnissen.

¹¹ Ratsb. K 4 Fol. 139 v.

¹² Zunftbuch 62 a.

¹³ Erkb. II 14 v.

¹⁴ Handb. I. Ordnung von 1598. Auch in Straßburg bestand ein besonderer Markt für Ausschußbrot, der „truckene“ oder „harte“ Markt.

befundene Brot früher auch nicht auf den Bänken feil gehalten werden durfte, „sunder In den körben fürgestellt und verkoufft werden“ mußte.¹⁵

Auf die Tabelle von 1540 mit ihren gleichmäßigeren Bäckerlohnraten haben wir schon hingewiesen. Empfindlicher als die Taxordnung traf den Bäcker aber das Verbot des freien Einkaufes auf dem Kornmarkt.¹⁶ Die Behörde hielt auch an demselben zugunsten des unmittelbaren Konsumenten mit Zähigkeit fest. Bitten der Bäcker um Zulassung auf dem Kornmarkte wurden 1589 und 1593 abgewiesen. Die Bäcker beklagen sich über die Umständlichkeit und Kostbilligkeit des Einkaufes außerhalb der Bannmeile. Die Bauern wußten wohl auch die Zwangslage der Bäcker auszunützen, die Bäcker klagen über die Schwierigkeit billig einzukaufen. 1598 wiederholt sich die Bitte. Die Meister seien gezwungen ihr Handwerk aufzugeben und mit Weib und Kind zum Tor hinauszuziehen. Man möchte ihnen gestatten, doch nur wie andere Bürger wöchentlich vier Stück auf freiem Markte zu kaufen.¹⁷

Diese Gesuche fanden keine dauernde Berücksichtigung und die merkantilistische Auffassung, den Lebensmittelgewerben die Handelstätigkeit und den freien Einkauf ihres Rohstoffes zu beschränken, brach sich immer mehr Bahn. 1648. bestimmt ein Mandat: „Desgleichen sollen unser Becken nicht uff gemelt Hauß (Kornhaus) komen / noch vil weniger daruff etwas kauffen / sunder allerdings biß uff ferner gutbedünken eines Ersamen Rahts sich diß Märckts müßigen“. Man trachtete auch ganz in merkantilistischem Sinne darnach, eine immer größere Menge des Angebotes aus dem Umkreise auf dem städtischen Kornmarkte zu zentrali-

¹⁵ Erkb. II 21 (1506).

¹⁶ In Straßburg war dem Bäcker zu gleicher Zeit der Einkauf auf dem Markte erlaubt. Er durfte soviel als er in der Woche zu backen vermochte auf dem Markte frei einkaufen (1603). Während des 30jährigen Krieges scheint aber auch dort eine Wandlung vor sich gegangen zu sein. 1623 wurde bestimmt: „Den Backhen soll allerdings auff dem mark fruchten, welcher gattung es auch were einzukauffen verboten | dabey Inen aber zugelasse sein | sich auf den Cästen und sonsten wo sie können mit fruchten zu versehen.“ Hanauer II 64 Anm. 4.

¹⁷ Brotakten S. 1.

sieren, sodaß man den fremden Bäckern auffallenderweise den Einkauf auf dem Kornmarkte erlaubte, jedoch mit der Beschränkung, „das ihren ein jeder zur Wuchen nicht über zwei Viertzel gefäset oder zween Seck blos Güts einkauffe“. Die Stadtbäcker waren hier im Nachteil, wozu, wie wir noch betrachten werden, andere Unterschiede in den Konkurrenzbedingungen treten. Es entspinnt sich bald ein hartnäckiger Konkurrenzkampf zwischen Stadt- und Landbäckern, der während den Kriegszeiten des 30jährigen Krieges seinen Höhepunkt erreicht, aber sich bis ins XIX. Jahrhundert hinein erstreckt, und es darf nicht verhehlt werden, daß er durch die damalige Wirtschaftspolitik des Rates nicht gemildert worden ist.

3. Die Konkurrenz der fremden Bäcker.

Die Erscheinung, daß dem Bäckergewerbe nur ein beschränkter Zunftschutz zuteil wurde und daß namentlich mit stärkerer zünftlerischer Abschließung des übrigen Handwerks den Bäckern als Lebensmittellieferanten der Zunftschutz eher vermehrt beschnitten wurde, scheint in dieser Zeit eine allgemeine gewesen zu sein. Die Verrichtungen und Hantierungen dieses Handwerks waren mit geringen Kenntnissen und geringer Geschicklichkeit verbunden, sodaß jeder Bürger den Bäckern ins Handwerk „pfuschen“ konnte. „Ein solches Gewerbe hat nie völligen Zunftschutz gehabt, sondern ist unter den Einflüssen einer, wenn auch nicht oft proklamierten Gewerbefreiheit gestanden; es unterliegt ganz anderen Gesetzen als das Handwerk, welches an erschwerende umständliche Bedingungen geknüpft ist.“¹⁸ Für den Bauer in der Nähe der Stadt mußte es verlockend gewesen sein, gleichzeitig das Bäckergewerbe auszuüben, seine Überschüsse an Getreide zu verarbeiten und als Brot zur Stadt zu bringen. Schon zu Beginn des XV. Jahrhunderts wurde auf Karren Brot in die Stadt geführt, wie wir gesehen haben. Aus den bezüglichen Einnahmen „von den brotkarren“ in den Stadtrechnungen läßt sich die Einfuhrmenge des verzollten Brotes einiger-

¹⁸ Berlepsch, Chronik. Der Fall, daß fremde Bäcker zugelassen wurden, hat sich in fast jeder Stadt ereignet.

maßen feststellen. Nicht feststellen läßt sich hingegen die Menge, des von den Bürgern von auswärts hereingeholten Brotes, das nicht verzollt wurde. Dieses Hereintragen und Hereinholen fremden Brotes konnte schon mit Rücksicht auf die teuern Zeiten nicht wohl verboten werden. Denn man war schließlich froh, wenn das Getreide anfang knapp und teuer zu werden, sich doch wenigstes fremdes Brot verschaffen zu können. Doch gerade in den Zeiten der höchsten Not, ist dann dieses fremde Brot oft ausgeblieben. So wurde die fremde Zufuhr geduldet, ohne daß sie bis ins XVII. Jahrhundert hinein zuerst eine drückende Konkurrenz für das einheimische Bäckergewerbe gebildet hätte.

Auf eine Beschwerde der Bäcker beschließt der Rat 1588¹⁹ es solle den „innert den Bannmeilen“ wohnenden Bäckern „abgestrickt“ sein, ihr Brot hereinzubringen.²⁰ In der Folge wiederholen sich die Klagen wegen der Broteinfuhr und des Broteinholens. Die „Bauernbecken“ könnten billiger produzieren, „sie brauchen weder Knecht noch Mägd“, sie könnten mit ihrem Weibe ganz allein wirtschaften, sie „sitzen mitten im Holz“ und hätten billigere Frucht. Vorab richten sich die Beschwerden der Bäcker gegen das Hausieren mit fremdem Brot.²¹ 1606 wird das Verbot der Einfuhr durch Bäcker, die innert zwei Meilen um die Stadt wohnen erneuert, den weiter entfernt Wohnenden wird die Einfuhr an einem Tage in der Woche und zwar Samstags erlaubt. Es wurde die Safranzunft zum Brothaus bestimmt; dort durfte allein fremdes Brot verkauft werden. Nur Bürger mit einem Vermögen von weniger als 80 Gld. sollten sich dieses Brotes bedienen. Der Rat hat somit das Brothaus gewissermaßen zu einer Hilfsversorgungsanstalt für ärmere Bürger gestempelt und verbot zugunsten der Stadtbäcker 1612 auch das Hereintragen fremder Brotlaibe seitens der Einwohner.²² Im Jahre 1613 wurde nochmals ausdrücklich alles Broteintragen „in

¹⁹ Aus der Beschwerde geht hervor, daß Brot aus „Esch, Lörrach, Hünigen, Riehen“ hereingeführt und hereingetragen wird.

²⁰ Mandata.

²¹ Brotakten S. 1 und 5.

²² Direkte Veranlassung zu diesem Verbot bildete zwar vorab das fiskalische Interesse, das Mühlengeld hatte abgenommen.

Körben/Krätze und sonst durchauß und allerdings (die new backenen Wecklin von Muttentz/so altem gebrauch nach/an Sonntagen hergebracht werden/eintzig ausgenommen) verboten“.... Die Torwärter und Hüter *und die Feilbäcker* erhalten die Befugnis solches Brot Fremden und Heimischen „mit bescheidenheit“ (!) abzunehmen und den Armen im Spital zuzutragen.²³

Das ging gut bis teure Zeiten, die in den Kriegsjahren von 1621—23 herrschten, diese Vorschriften einfach illusorisch werden ließen. Denn jeder behalf sich in solchen Zeiten, so gut er konnte, so zwar, daß die Einfuhr rasch wieder stark zunahm und das Hausierverbot einfach mißachtet wurde, und der Rat war genötigt in der fremden Beckenordnung von 1625 diesen Verhältnissen Rechnung zu tragen. Er bestimmte, es solle das fremde hereingetragene Brot „*allein drey tag in der Wuchen*, namlichen Montag, Mittwuchen und Samstag auf eine E. E. Zunft zu Kürßnern²⁴ getragen“ und bei Strafe der Konfiskation an keinem andern Orte feilgehalten werden. Auch keine auswärtigen, sich hier etwa niederlassende unzünftige Bäcker sollen feil halten, sondern solche, welche die Zunft „nit haben/auch das Handwerk nit/wie sich gebühret erlernet/sollen sich dessen allerdings bei straff voriger Confiskation müßigen und enthalten“. Die fremden Becken dürften an den genannten Tagen nur 2- und 4-plapartwertiges Brot (große Laibe) verkaufen.²⁵

In der Folge nahm die Einfuhr fremden Brotes rapid zu. Noch 1601—02 hatte das wöchentlich verzollte Quantum etwa 100 lb. per Tag betragen. 1620—21 betrug die Menge des wöchentlich eingeführten Brotes gegen 900 lb. per Tag,

²³ Mandata.

²⁴ Das neu als Brothaus bestimmt wurde. Mandata.

²⁵ Mandata. Diese Verfügung rechtfertigte sich namentlich aus Gründen der Zolltechnik. Der Zoll beträgt 1 d. (von 1625 an) per 2-Schillinglaib und 2 d. per 4-Schillinglaib. Diese geringe Belastung (5%) war natürlich kein eigentlicher Schutz für das einheimische Gewerbe, namentlich mit Rücksicht auf die Bestimmung, daß „hinfürter ein frömbdes vierschillingwerthiges Brot acht Lot und ein zweischillingwerthiges 4 Lot in dem gewicht | deren ursachen minder halten | dann es bißhero in Übung gewesen.“ (1602 mußten diese fremden 2 Schillinglaibe 4 Lot schwerer sein, als die heimischen.) Brotakten fremdes Brot S. 5.

um 1630 -31, während des Krieges, auf die ganz enorme Menge von 1600—1800 lb. täglich anzuwachsen.²⁶ Mit diesem Quantum konnte eine Bevölkerung von fast 3000 Personen täglich versorgt werden. Wenn man nun noch in Betracht zieht, welche Bedeutung damals die Hausbäckerei hatte, so erhellt hieraus die prekäre Lage der Feilbäckerei während dieser Zeit. Zudem mußten in solchen Zeiten Klagen des Gewerbes ungehört verhallen. Es war zur Zeit des 30jährigen Krieges, unter welchem die Stadt überhaupt empfindlich zu leiden hatte. Fast vor den Toren der Stadt zogen die Söldnerheere vorbei. Der Sundgau war vielfach Kriegsschauplatz. Der Rat mußte sich nicht selten in Frucht- und Brotlieferungen einlassen, so 1633 und in den folgenden Jahren. Es entstehen Teuerungen, die akuteste 1621—23. Der Sack Kernen galt 1621 zeitweilig 16—20 lb., 1623 26—33 lb., 1635 galt schlechte Qualität, „Mischelgut“ 16—20 lb.,²⁷ während der ganzen Kriegszeit steht das Getreide andauernd über dem normalen Preis. Die Not ist auch 1635 -39 andauernd groß.²⁸

Empfindlich trafen dann die Stadt die Folgen des Krieges, namentlich die französische Herrschaft im Elsaß. Die häufigen Fruchtsperren brachten Basel nicht selten in die größte Verlegenheit.²⁹ Es versorgte sich ja immer noch vorwiegend aus dem Sundgau. Wir befinden uns in der zweiten Hälfte des XVII. Jahrhunderts, in der Zeit des colbertistischen Merkantilismus und die Sperren waren, wofern nicht andere politische Absichten damit verfolgt wurden, ein Ausfluß dieser Wirtschaftspolitik und eine Teuerung im einen Landesteile konnte oft die Sperre aller Grenzen zur Folge haben. Die französischen Beamten erhielten dann die Erlaubnis Früchte nach der Stadt zu führen und benutzten die Lage der Dinge zu Kornspekulationen.³⁰ Zeitweilig war die Einfuhrmenge limitiert: „Lorsque nous donnons les Billets pour faire entrer à Basle les Cents Sacs

²⁶ s. Stadtrechnungen (vergl. Tabelle VII).

²⁷ Ochs VI 587, 594.

²⁸ O. VI 587 f. O. VI 594. 1629 haußte zum Überfluß noch die asiatische Pest.

²⁹ O. VII 8.

³⁰ O. VII 8.

de Grains que sa majesté desire y estre voiturés de ces Terres, pour ensuite, estre mené sur le Marché a bled de la ditte Ville pour la subsistance des Bourgeois qui y habitent“.³¹ Die Stadt war sehr vom guten Willen der französischen Beamtenschaft abhängig, so daß der Rat De Grand-maison, der 1692 der Stadt durch Einlassen der Früchte viele Freundschaft erwiesen hatte, ein Gastmahl gab.³⁰

So ließ sich eine Regelung bezw. Beschränkung der fremden Broteinfuhr, die eine willkommene Ergänzung der städtischen Getreideversorgung bilden mußte, nicht streng durchführen. Statt des Getreides wurde Brot eingeführt. In dieser Weise wurden umliegende Ortschaften, wie Hägenheim, Hagenthal, Hünigen etc. bald zu regelmäßigen Brotlieferanten.³²

Gegen Ende des 30jährigen Krieges, 1646, suchte die Behörde die Broteinfuhr wieder etwas zu beschränken. Die fremden Bäcker sollten nur an Samstagen am gewohnten Ort feilhaben. Dagegen wird den hiesigen Bäckern dafür auferlegt, das Brothaus an den übrigen Tagen neben den Lauben noch zu versehen,³³ da sich die Bürgerschaft schon sehr an diese Institutionen gewöhnt hatte. Aber noch in den 1650er und 1660er Jahren war die Zufuhr von Brot recht beträchtlich. Die städtischen Bäcker haben in Supplikationen an den Rat mehrmals die ungleichen Bedingungen dieses Konkurrenzkampfes hervorgehoben, vorab die geringern Ausgaben der Fremden für indirekte Steuern. Abgesehen davon, daß die Fremden billigeres Korn hätten, teilweise eigenes, hätten sie nicht nur geringere Unkosten an Gesinde, sondern auch geringere Ausgaben für das Holz, „so sie gar gering ankumbt“.³⁴ 1670 petitionieren die Bäcker wiederholt an den Rat und bitten um „Ausschaffung“ der

³⁰ O. VII 8.

³¹ Mandatensammlung.

³² Brotakten S. 1 und 5. — Heute ist umgekehrt infolge der Zollverhältnisse die Stadt der Brotlieferant dieser Ortschaften.

³³ Mandata.

³⁴ In der Bittschrift machen die Bäcker eine Spezifikation, „was den hiesigen Becken über einen Sack Kernen für Unkosten ergehen thut, nur auf das geringste gerechnet und was hingegen die frömbden leiden:

fremden Konkurrenten. Sie bemerken, früher hätten diese fremden Bäcker wenigstens etwas größere Laibe für die Armen hergebracht, heute seien diese Laibe nicht mehr größer als die der Heimischen. Die Fremden können auch auf dem hiesigen Markte nach freier Wahl Korn kaufen, sie lassen ihr Korn auswärts mahlen und „schwechen“ so den Lohn und das Mühlenungeld. Zudem seien diese fremden Bäcker an zeitlichen Gütern gesegnet, an Reben, Matten und Vieh, die Einheimischen dagegen hätten teure Häuser und müßten Gesinde und Laubenzins bezahlen.³⁵

4. Die Beckenhandlung.

Im Hinblick auf die Lage des Gewerbes willfahrte der Rat dem Gesuche der Bäcker, schaffte 1670 die Brotzufuhr und das Brothaus ab und richtete die „Beckenhandlung“ ein, d. i. ein obrigkeitlicher Früchteverkauf an die Bäcker. Dieselben mußten für sich und ihre Nachkommen durch Unterschreiben eines Reverses sich verpflichten, daß sie ihre Früchte nur aus dieser obrigkeitlichen Handlung beziehen werden.³⁶ Der Früchteeinkauf war den Bäckern dadurch vereinfacht und erleichtert. Der Einfluß auf den Preis war ihnen allerdings entzogen. Außerdem hatte man dem Gewerbe die fremde Konkurrenz teilweise vom Halse geschafft, dadurch, daß man die Zufuhr ins Brothaus untersagte.

Nach einem Jahrzehnt, nachdem die Beckenhandlung der Obrigkeit zu beiderseitiger Zufriedenheit geamtet hatte,

	℔ d.	die Frömbden hingegen:	℔ d.
Dem Kornmesser	1	dem Kornmesser	1
item dem Müller und Mehl-		item unter dem Thor	1
messer	2	„ per 1 Becher Salz	5 7
für das Wortzeichen	4 1	„ an Holz, so sie gar ge-	
per 1½ Viertel Holz	10	ring ankumbt	5
„ Liechter	2	Zoll 41 Laib	6 10
„ 1 Becher Salz	5 7		19 5
item dem Knecht f. Speis und			
Lohn so 2—3 Tag feil hat	10		
Zoll (Vergleichsweise?) . . .	6 10	Es „befindet sich, daß die Ein-	
Summa ohne den Laubenzins	41 6	heimischen an mehr costsn leiden	
		namlichen 22 Sch. 1 d.	

³⁵ Brotakten (fremdes Brot) S. 5.

³⁶ Brotakten Beckenhandlg. S. 1 und H.

richtete die Zunft plötzlich Bitten um Aufhebung der Anstalt an den Rat. Veranlassung zu diesem überraschenden Gesuche hatte folgende Wandlung der Dinge gegeben: Kurz zuvor, zu Anfang der 1680er Jahre war die Festung Hünigen entstanden. Dort hatten sich innert kurzer Zeit viele Bäcker, wie die Zunft behauptet . . . über 30, niedergelassen. Diese vermochten den basler Bäckern einen Teil ihrer Kunden wegzunehmen. Die Bäcker beklagten sich, daß die Bürger zu den Hünigern laufen. „Auch die markgräflichen Unterthanen haben bei uns abgebaut“ und kaufen jetzt alle zu Großhünigen. Die armen Leute laufen alle zu den Hünigern, „die Gesellen und Knechte, Wollen- und Leinenweber etc. welche nach ihres Handwerks Gebrauch sich selbst verköstigen müssen, haben uns auch „quittiert“ seit Großhünigen aufgekommen ist“. Die hiesigen Bäcker hätten vor der Erbauung der Festung je vier Säcke per Woche verbacken können, jetzt nur noch 1—1½ Sack. Die ärmeren Handwerksmeister stehen vor dem Ruin und nur die vermöglichen Bäcker könnten sich noch über Wasser halten.³⁷

Diese eindringlichen Klagen werden uns durch das Folgende etwas verständlicher gemacht. Die Hüninger, so lautet die Beschwerde, kaufen auf den Kästen in Basel Korn ein und zwar um schlechtes Geld, „da wir hingegen mit lauter gutem geldt parat seyn (zum Einkauf auf der obrigkeit-

³⁷ Auch die Bäcker auf der Basler Landschaft gaben Anlaß zu Klagen. Die Bürgerschaft holte sich bei diesen Bäckern ihr Hausbrot. Die Stadtbäcker beklagen sich namentlich gegen einen Lieni Rapp in Binningen, einen Becken, der weder einen rechten Lehrbrief — er habe einen von einem gewesenen Vogt — noch einen rechten Knecht habe. Derselbe kaufe von allen Leuten, die sonst die Früchte hierher zu Markte gebracht hätten, das Korn auf, und hätte auch zu diesem Zwecke eigene Leute bestellt, um auf dem Basler Kornhaus Korn einzukaufen. Er habe zwei Backöfen aufrichten lassen (was damals schon etwas Unerhörtes war) und er verbacke wöchentlich das große Quantum von 18 Säcken Mehl, er halte die französischen Marketender von der Stadt ab, mit welchen er ein Abkommen für Brotlieferungen getroffen habe. Ein Bericht des Landvogtes bestätigt, daß R. einen großen Betrieb mit zwei Öfen eingerichtet habe. Er beschäftige zwei Mägde und einen Knecht. Die Bäcker sind entrüstet, daß der „Untertan“ mehr Freiheit habe, als die Bürger, da man ihn als Unzünftigen arbeiten lasse. Er verstehe das Handwerk nicht, man solle es ihm legen. Brotakten, fremdes Brot S. 5.

lichen Beckenhandlung) solches von anderen Leuthen mit vielem bitten und bätten einwexlen und also den frömbden mit betrübtten Augen und gleichsam gebundenen Händen zusehen müssen. In deme Wir nur von *einem unß bestimmten orth die fruchten und zwar höher alß Kauff und Lauff ist annemen dörrffen* und umb den Gewinn erbärmlich zuruckh stehen und noch darüber jedes Stuck Mähl mit 4 β verungelden“.³⁸ „Was wir kaufen, muß mit gutem Gelde geschehen, wir dagegen lösen schlechtes Geld“.

Seit dem Jahre 1688, in welchem die Bäcker insgesamt 3797 Stück, im Monat jeder 8 Stück oder per Woche 2 Stück bezogen hatten, ging dieser Bezug bei der Anstalt mehr und mehr zurück, er beträgt 1693 nur noch 2868 Stück.³⁹ Im Jahre 1694 untersuchte eine Kommission die wiederholten Beghären des Gewerbes. Die Zeiten waren zwar nicht dazu angetan die Behörden entgegenkommend zu stimmen. Ab und zu trat eine Getreideknappheit, veranlaßt durch Mißwachs und Getreidesperren ein. Eben im Mai 1694 war das Getreide auf den lange nicht erreichten Preis von 20½ lb. per Vierzel gestiegen.⁴⁰ Die Kommission fand, daß die „Viktualia in großer Abundanz“ vorhanden sein müßten, damit der Preis wohlfeiler würde, und von einer Einschränkung des Brothereintragens durch die Bürgerschaft konnte nicht die Rede sein. Man war ferner darauf aufmerksam geworden, daß die Abnahme der Bezüge seitens der Bäcker in der Anstalt wohl auch auf Schleichhandel beruhen dürfte und man vermutete, daß die Bäcker außerhalb der Beckenhandlung einkauften. Ein Vergleich mit den Rechnungen der Beckenhandlung und dem Quantum, das jeder einzelne der Bäcker in gleicher Zeit verungeldet hatte, erbrachte auch den

³⁸ Brotakten S. 1. Die Hüninger mußten nur 1 Sch. Ungeld zahlen. Es war ihnen daher möglich, das Brot etwas größer herzustellen. Bei Wassermangel waren die Stadtbäcker genötigt außerhalb der Stadt mahlen zu lassen, wobei die Unkosten 8 Sch. betrugen (Ungeld). Dazu kommt noch der Verlust der Kleie, die für den Fuhrlohn abging. Im Winter 1706 friert z. B. der Rhein bis übers Käppeli-Joch zu, sodaß die Stadtmühlen nicht mehr mahlen konnten. 1719 konnte wegen Wassermangel nirgends gemahlen werden, sodaß darauf eine Teuerung entstand. A. Burckhardt B. Jb. 1892.

³⁹ Beckenbuch H. 7, 8.

⁴⁰ Brotakten H. 8.

ziffermäßigen Nachweis. Eine Ratsdelegation, welche die Sache untersuchte, war sehr ungehalten über die Bäcker. Seit bald 200 Jahren lebe man nun in Streit mit denselben. Im Jahre 1531 habe man den Bäckern erlaubt durch einen Meisterausschuß einzukaufen, 1536 aber seien sie unzufrieden gewesen mit dieser Ordnung. Jetzt, nachdem seit 1670 auf Bitten und Drängen der Bäcker selbst diese „nützliche Handlung aufgetan“ worden sei, und die Fremden aus dem Brothause ausgeschafft seien, beklagen sich die Bäcker immer wieder. Sobald der Preis hoch sei, kaufe der Bäcker „von unsern g. H. Kästen“, sobald er aber niedrig werde, so kaufe er auswärts ein, trotz der Reversverpflichtung. Die bevorstehende Ernte im Elsaß scheine gut auszufallen, trotzdem werden dort Anstalten getroffen, nichts herauszulassen. Die Preise waren tatsächlich im August des Jahres wieder auf 15 lb. gesunken. Die Delegation kommt zum Schlusse, es sei das beste, um den Hader zu beseitigen, jetzt gerade, wo das Getreide beginne billig zu werden, die Handlung aufzugeben. Die Bäcker sollen wie früher ihr Korn außerhalb der Bannmeile einkaufen. Niemand dürfe den Bäckern Korn verkaufen. Überdies solle man auch die fremden Bäcker wieder ins Brothaus lassen und zwar alle Tage ohne Unterschied. Ferner solle den Griesern der Backmehlverkauf wiederum gestattet werden (offenbar ein Mehlverkauf für die Hausbäckerei). Am 9. August 1694 wurde dann die Beckenhandlung nach 24jährigem Bestande aufgehoben. Nach 8jährigem Unterbruche wurde sie aber 1702 nochmals eröffnet, um dann nach kaum 6jähriger Dauer im Jahre 1708 endgültig beseitigt zu werden. Während des zweiten Bestandes dieses Institutes wurden von einem einzelnen Bäcker durchschnittlich nicht über 2—3 Stück per Monat bezogen.⁴¹ Es lag auf der Hand, daß die Bäcker anderswo Korn einkauften.

Die Müller waren hierbei teilweise als Vorgeschobene bei diesen Käufen außerhalb der Handlung benützt worden. Diese konnten vorgeben, sie kaufen im Auftrage eines Privaten auf dem Markte ein und es beginnt sich bald in dieser

⁴¹ Brotakten, Beckenhandlung, Beckenbuch H. 7/8 und S. 1.

Weise ein versteckter Fruchthandel der Müller zu entwickeln. Die Müller mußten zwar in ihrem Jahreseid von 1703 schwören, daß sie für keinen Bäcker Früchte anderswo „als von unserer g. H. Beckenhandlung“ und an den hierzu bestimmten Tagen fassen sollten.⁴²

V. Die Lage des Gewerbes im XVIII. Jahrhundert.

1. Kornmarktordnung, Teuerungspolitik.

Der städtische Kornmarkt war im Kornhaus zentralisiert und das Aufkaufen von Früchten auf öffentlichen Straßen verboten. Die *Kornfuhrn* wurden einer besondern *Kontrolle* unterstellt; sie mußten von Soldaten der Wache auf das Kornhaus begleitet und den „Examinatori“ mußte ein Schein zurückgebracht werden, der bezeugte, daß die Fuhrn richtig im Kornhaus eingeliefert worden seien. Die Müller sollen bei Konfiskation und „anderer exemplarischer Strafen“ sich des Kornhauses „gänzlich müßigen“ und „die Becken ihre Früchten außer den Bannmeilen einkaufen“.¹ Niemand sollte vor der Ernte Korn aufkaufen. „Innert“ der Bannmeile ist das Aufkaufen von Früchten überhaupt verboten. Wer z. B. „außert der Bannmeile“ billig Frucht aufgekauft hatte, sollte schuldig sein, auf unversehens eingetretene Teuerung die Hälfte des Vorrates in der Stadt unter die Bürger nach einem obrigkeitlich vorgeschriebenen Preise zu verkaufen. *Ochs* bemerkt dazu, daß solche Verfügungen nur fremden Händlern zum Nutzen und den eigenen Bürgern zum Schaden gereichten.²

Die Jahre 1712—13 hatten wiederum eine erhebliche Erhöhung der Kornpreise gebracht.³ Erst gegen Ende 1714

⁴² Brotakten, Fruchthandel der Müller. 6. (Vergl. Abschnitt VII.)

¹ Mandata 1714.

² *Ochs* VII 450/1.

³ Brotakten: Kornpreise B. 2. Es wurde der Spekulation nachgeredet, daß sie die Preise in die Höhe getrieben hätte. Der Volksunwille richtete sich gegen zwei Wucherer. Im Kornhaus war bei dem Verkauf der Früchte oft eine große Unordnung entstanden und ein solches Gedränge, daß die Leute halb tot weggetragen werden mußten.

war ein allmählicher Rückgang der Preise eingetreten. Die Bäcker hatten wie immer unter den Folgen der Teuerung zu leiden und trugen an der Unbill der Zeiten schwerer als ihre Mitbürger.⁴ „Die ellenden und theuren Zeiten, wie auch der große Frucht- und Brotmangel/mit welchem Gott der Herr unser Statt und Land nun verschiedene Jahr lang heimb gesucht und bestraffet/hat ursach und anlas gegeben/daß bald keine deßhalb gemacht heylsame Verordnungen mehr observieret kein Zunfftarticul mehr geachtet, sondern jedermann zugelassen wordten, sein Brot zu suchen, wo und so gut Er immer können unnd mögen“.⁵ Die Fremden hielten sich keineswegs an die Ordnung.⁶ Man war überhaupt froh, wenn sie nur Brot brachten und man in den umliegenden Dörfern einigermaßen billiges Brot erkaufen konnte, denn mit der Zunahme der Teuerung nahm die Brotzufuhr ins Brothaus jedesmal ab. Bei solcher Sachlage mußte der Behörde noch einige Zeit nach der Teuerung, gar bei nur langsam sinkendem Preise die Energie fehlen, die Zügel anzuziehen und die Schutzmaßregeln zu Gunsten der heimischen Produktion tatkräftig durchzuführen. In solchen Zeiten der bereits überstandenen Krisis empfanden die Stadtbäcker die auswärtige Konkurrenz wohl am drückendsten. Erst im Jahre 1716 wurde durch ein Mandat an die Brothausordnung für die fremden Bäcker nachdrücklich erinnert und an den limitierten Verkauf an den drei genannten Wochentagen. Zum Brothaus wurde das Haus zum „Rothen Huet“ in der Weißen-gasse neu bestimmt.

Die übrigen Gewerbe wußten „klamme Zeiten“ besser zu ertragen und durch Preisaufschläge auszugleichen, so daß man sich über „die Handwerksleute“ beklagte, „die

Ludwig XIV. hatte 1713 den Paß gegen den Sundgau gesperrt. Er war gegen die Stadt recht ungnädig gesinnt. A. Burckh. B. Jb. 1892.

⁴ Es bestand in solchen Zeiten immer eine gewisse Animosität gegen die Produzenten, da der gemeine Mann leicht geneigt war, diesen einen Teil der Schuld an der Teuerung zuzuschieben, wie verschiedene Vorkommnisse aus der Geschichte beweisen. (Ich erinnere an die Vorgänge in Paris während der Revolution, oder die Vorgänge in Mailand während der Hungersnot, die uns Manzoni so anschaulich geschildert hat.)

⁵ Brotakten, fremdes Brot S. 5.

⁶ Brotakten, fremdes Brot S. 5.

bald keine Teuerung wollen empfinden, sondern, wenn Korn, Wein und andere Sachen aufschlagen, alsbald ihre Arbeit und Lohn, ihres Gefallens steigern“.⁷ Den Bäckern stand dieser Ausweg nicht offen, war ihnen doch der „gerechte Preis“ und ihr Lohn durch die Taxe behördlich vorgeschrieben. Die Taxen blieben oft Jahrzehnte lang bestehen. Man schritt auf vielfaches Drängen der Beckenzunft erst zu Revisionen, die bezüglich des Mahl- und Backlohnes den neuen, veränderten Lebensverhältnissen Rechnung trugen.

Auch die Teuerung von 1712—14 hatte Anlaß gegeben zu einer Revision der Taxordnung. Schon 1649 hatte man die pfennwerten Brote infolge ihrer winzigen Größe abschaffen müssen und 1715 wurde auch das rappenwertige Brot so klein, daß es bei einem niedrigen Fruchtpreise von 7 bis 8 Pfund per Stück (Vierzel) die Größe der heutigen „Schwöbli“ hatte. Bei einem Fruchtpreise von 18 Pfund und mehr, wie er 1712 und 1713 mehrmals an der Tagesordnung gewesen ist, wurden diese so winzig (= 2 Lot oder 27 gr), sodaß man sich fragt, ob es überhaupt möglich war, das Brot in dieser Größe auszubacken. Die größten Laibe, die Vier-Plapartlaibe Kernenbrot, hatten 1649 bei einem damaligen, normal-niedrigen Preise von 2 lb. 10ß bis 3 lb. das enorme Gewicht von 216—240 lot d. h. ungefähr 3 Kg. 1715 war das Gewicht dieser Laibe bei einem verhältnismäßig sehr niedrigen Getreidepreise von 6 lb. nur mehr 121 Lot.

2. Handel mit fremdem Brot.

Die uns schon bekannte Erscheinung des Brothandels und Brothausierens mit fremdem Brot hatte immer mehr eingerissen, sodaß die Bäcker sich 1717 veranlaßt sehen, eine ernstliche Beschwerde an den Rat zu richten, in der sie ausführen: Vor wenig Jahren als „der Paß“ nach den Provinzen Elsaß und Burgund „beschlossen“ gewesen sei und eine Teuerung in der Stadt geherrscht habe“ wäre der Brothandel nicht beanstandet worden, aber heute sei nun der Paß wieder offen und die Frucht billig, trotzdem werde von „hiesigen, schirmverwandten“ und „anderem unnütz und

⁷ Ochs VII 452.

heylosen Gesindlin“ in St. Louys und Großhünigen von Bäckern Brot zusammengekauft, hier „vergremplet und solche quantität hereingebracht, daß solang Basel Basel ist, solches niemalen erhört worden ist“, zu fast gänzlichem Ruin hiesiger Meisterschaft.⁸ Die häufigen Klagen zeigen, daß die Behörde gegenüber diesem versteckten und offenen Brothandel machtlos war. Gleichzeitig klagen auch die Müller über die Verringerung ihres Mahllohnes. Die Brotzufuhr in das Brothaus hatte zwar seit 1710—17 keine Zunahme erfahren. Die fremden Bäcker und Brothändler suchten das Brothaus zu umgehen um einerseits der Abgabe zu entinnen und andererseits aber die Möglichkeit zu haben, alle Tage Brot zu verkaufen. Sobald man den Hausierern in der Stadt schärfer auf die Finger sah, so versuchten sie es auf andere Weise.

Man brachte „vor tag gantz waidling voll Brot den Rhein hinauf“. Beim sog. „Rothen Haus“ wurde dasselbe abgeladen und daselbst eine Niederlage gemacht. Von hier aus wurde es einzelnen Personen in die Stadt hinein verkauft. Zu wiederholten Malen waren „garten häußlin“ vor dem Spalenthor mit Brot angefüllt gefunden worden.⁹ Da dadurch die Möglichkeit gegeben war, das Brot rasch abzusetzen ohne die Abgabe entrichten zu müssen, so wurde hier das Brot billiger als dasjenige in der Stadt verkauft. Es wiederholen sich die Beschwerden der Stadtbäcker gegen das Broteinholen seitens der ärmeren Stadtbewohner, bei welchen letzteres ganz Sitte geworden zu sein scheint. In Hünigen war ein großes Fruchtmagazin eröffnet worden und die Bäcker in der Nachbarschaft hatten sich vermehrt. Die Stadtbäcker bitten, man möchte doch die „ehemals in summa necessitate zum favor der fremden Brotbecken“ eingeführte Ordnung aufheben und namentlich das Broteinholen verbieten. Der Rat erkannte am 11. Januar 1727 — der Fruchtpreis war verhältnismäßig niedrig — es sei den Aufenthältern und Hintersassen verboten, fremdes Brot in die Stadt zu bringen.¹⁰ Die Bäcker machten sofort von dem ihnen früher gewährten Rechte der Judikatur Gebrauch und

⁸ Brotakten, fremdes Brot S. 5.

⁹ Brotakten, fremdes Brot S. 5.

¹⁰ Brotakten, fremdes Brot S. 5.

am gleichen Tage beschwerten sich 9 Aufenthälter über Brotabnehmen und gröbliche Mißhandlung seitens der exekutierenden Bäcker, darunter auch Frauen. Am 25. Januar bringen die Bäcker 30 Personen zur Anzeige, welche allein während 4 Tagen Brot verbotenerweise hereingetragen haben.¹¹ Durch solches Eingreifen der Bäcker konnte in kurzer Zeit diesem „Unwesen“ etwas Einhalt getan werden. In der Folge nahm aber die Broteinfuhr im Brothause wieder zu und die Bäcker verlangten Einschränkung dieser Zufuhr auf einen Tag, desgleichen das Verbot des Broteintragens auch seitens der Bürger. Auf wiederholte Vorstellungen der Bäcker hin erkennt dann der Rat 1731, daß in diesen wohlfeilen Zeiten niemand Brot hereinholen solle, nachdem er auch mit Rücksicht auf die andauernde Niedrigkeit des Getreidepreises die Broteinfuhr im Brothaus auf 2 Tage limitiert hatte.¹²

3. Hausbäckerei, Übersetzung des Handwerks.

Die häufigen Beschwerden der Bäcker gegenüber der fremden Konkurrenz lassen uns vermuten, daß noch andere Ursachen mitspielen, welche die Lage des Handwerks ungünstig beeinflussen und welche trotz der gewährten restriktiven Einfuhrbestimmungen gegenüber dem fremden Erzeugnis weiter bestehen. In einer der Beschwerden der Zunft gegen die Broteinfuhr wird ausgeführt, daß es sich nicht um das Weißbrot handle, da dasselbe „mehreren Teils denjenigen ehrlichen Leuten zukommt, welche gute Mittel besitzen und Lieber dasselbe als ihr eigen Hausbrot genießen“. Man kann hieraus entnehmen, daß die Hausbäckerei nach wie vor bei der Bürgerschaft eine erhebliche Rolle spielt und es besteht die Vermutung, daß sie auch durch die früheren Teuerungen vermehrt in Gebrauch gekommen ist. Aus Erhebungen der Behörden über die bei den Bürgern vorrätigen Früchte läßt sich schließen, inwieweit bei diesen noch die Eigenversorgung mit Getreide und auch mit Brot offenbar unter Ausschluß des Feilbäckers gebräuchlich ist.

¹¹ Brotakten, fremdes Brot S. 5.

¹² Mandata und Brotakten, fremdes Brot S. 1 und 5.

1628	waren rund 6300	Vierzeln	vorrätig,	
1643	10000	"	"	
1661	7200	"	"	
1721	ca. 6000/7000	"	"	18

Die Bäcker haben zwar den Großteil der Bürgerschaft zu versorgen, müssen aber immer noch mit einer starken Ausdehnung der Hausbäckerei rechnen. Ein Bäcker konnte 1721 auf einen Absatz von höchstens 110—120 Pfund per Tag durchschnittlich rechnen (s. Fußnote 13), was einer Wochenproduktion aus 4 Vierzeln gleichkommt. Die Durchschnittsleistung der Feilbäcker zu Ende des 15. Jahrhunderts betrug indessen 8 Vierzel. Auf einen solchen Absatz konnte jetzt ein Meister selbst bei gänzlichem Fehlen der Hausbäckerei und der fremden Konkurrenz nicht mehr rechnen.

Im Jahre 1665	betrug die Zahl der Zunftgenossen	57
1674		62
1713		81
1715		86
1719		82 ¹⁴

Mit dieser Zunahme in der Zahl der Bäcker hat die Bevölkerungsziffer nicht Schritt gehalten. Nach Burckhardt betrug letztere 1661/5 durchschnittlich 13,790 Seelen, 1721 16,820.¹⁵ Die Bevölkerung hat demnach um 19 % und die Meisterschaft der Bäcker um 30 % zugenommen.

Die große Zahl der Meister ist aus der geringen Abgeschlossenheit der Zunft zu erklären. Der Betrag der Aufnahmegebühr ist derselbe geblieben wie im 15. Jahrhundert, nämlich 20gld, nur daß der Geldwert ein ungleich kleinerer

¹³ Brotakten. Fruchtvorräte bei Privaten. A. 5. 1721 fehlen einzelne Angaben. Es fehlt namentlich das ganze sonst am besten versehene St. Albanquartier. Es heißt vielfach bei den einzelnen Haushaltungen, daß sie auf 1—1½ Jahre Früchte hätten. 1721 wird der Vorrat inkl. St. Albanquartier auf über 7000 Vierzel zu veranschlagen sein. Das macht, sofern man den Vorrat als Jahresvorrat auffaßt, per Tag ungefähr 20 Vierzel à 170 $\bar{u}$ Brot = 3400 $\bar{u}$, was 5600 Personen entspricht. Zunftgenossen sind 82, ziehen wir von diesen die Halbzünftigen ca. 20 ab, so würden den restierenden Bäckern, jedem täglich 187 Personen zur Versorgung bleiben, dies ohne Berücksichtigung der fremden Broteinfuhr.

¹⁴ Verzeichnis der Zunftgenossen in den Gutjahrrollen.

¹⁵ Burckhardt, *Demographie und Epidemiologie*.

geworden ist. Die Aufnahmebedingungen bestehen im wesentlichen in der Forderung einer 3jährigen Lehrzeit und einer 3jährigen Gesellenzeit. Aber namentlich war die Erneuerung der Zunft seitens der Meistersöhne erleichtert. Von diesen konnte *jeder* die Zunft erneuern und backen und wir haben namentlich die Söhne der Hausfeurer im Auge, die sich meisten als Feilbäcker etablierten.¹⁶ Den Meistersöhnen war nach dem Tode des Vaters die Gesellenzeit erlassen und sie bezahlten nur $\frac{1}{20}$ der Aufnahmegebühr.

So erstanden den Feilbäckern im XVII. Jahrhundert in den feilbackenden Hausfeuern und deren Söhnen neue Konkurrenten. Wohl war im Hinblick hierauf gegen Ende des XVI. und zu Anfang des XVII. Jahrhunderts die Aufnahme eines Hausfeurers an die Bedingung geknüpft worden: „das er ein Hußvirer wel Bliben“,¹⁷ aber die Söhne waren durch diese Bestimmung nicht mehr gebunden.¹⁸ Die Konkurrenten rekrutierten sich auch aus Kornmessern oder deren Söhnen, die bei der Bäckerzunft halbzünftig waren und um backen zu können nicht selten die halbe Zunftgebühr nachzahlten.¹⁹

VI. Brotmarktverhältnisse und Verkaufsordnungen gegen Ende des XVIII. Jahrhunderts.

1. Die Versorgung der Stadt mit Hausbrot.

(Fremdes Brot, der Brotmarkt während den Teuerungen der 70er und 90er Jahre, Brottaxe, Brotanstalt.)

Die Bäcker hatten in den 50er Jahren wieder stärker unter der fremden Konkurrenz zu leiden gehabt. 1750—51 wurden im ganzen 80,000 Laibe im Brothause verkauft. 1757

¹⁶ Drei Söhne Jerg Kellers, des Hausfeurers, erneuern von 1631—1640 die Zunft, zwei als Feilbäcker und einer als Hausfeurer. Später will der dritte auch feilbacken. Handb. I, Zunftaufnahmen. (Brotakten.)

¹⁷ Handbuch I der Zunft.

¹⁸ Nur bei einem heißt es: „Und das Huß dar in er ist | und . . . im erlaubt ist . . . Buwen das sol ein hußvirer huß Bliben und kein veyls dinen bachen werden (Handbuch I).“

¹⁹ Handbuch I der Zunft.

beklagten sich die Bäcker, daß sich das im Brothause verkaufte fremde Brot auf wöchentlich 5000 Laibe beziffere. Von Weihnachten bis Johanni 1757 berief sich die Einnahme aus der Brotbüchse auf 273 lb. 8 Sch. 10 d., was einem Wochenquantum von 2500 1-Sch.-Laiben entspricht.¹ Die Bäcker weisen auf die günstigeren Konkurrenzbedingungen anderer Handwerkszweige hin, die mehr Schutz genießen, wie sie. „Wenn andere Handwerker wie die Bäcker eingeschränkt wären, wenn es nur einen Tag in der Woche erlaubt wäre, Gegenstände der Notdurft frei einzukaufen, so wären z. B. Schuhe um beinahe ein Drittel billiger zu haben“.

Aber eben nicht so sehr gegen den Verkauf im Brothause, sondern vielmehr gegen den Brotschleichhandel richten sich die Beschwerden der Bäcker, so gegen Wirte, bei welchen Brot in Säcken oder sonstwie eingestellt und von da aus vertragen und verhausiert wurde.²

Die Bäcker bitten bei der fortgesetzten Umgehung des Hausierverbotes, daß man ihnen die Möglichkeit gebe, gegen den „wucherischen Brothandel“ und das Hausieren einzugreifen und ihnen die Befugnis gebe, über die Fehlbaren zu „vigilieren“, was ihnen in der Erkenntnis von 1758 auch zugestanden wurde.³

Zwei Wirte beschwerten sich in der Folge gegenüber den Eingriffen der Bäcker beim Rat, der eine schreibt etwas bombastisch: „Wenn mann alle Staaten des gantzen Erdt-Creises durchgehen sollte, so würde man schwerlich einen Ort finden, allwo der tägliche Underhalt der Menschen, besonders aber das zu demselben so nötige, ja unentbehrliche Brot, mit Fleiß öffentlich rar und theuer gemacht wird, sodaß es der ganzen Welt unglaublich vorkommen sollte, wenn mann sagen würde, daß besonders allhier als in einem Freystande die Gewinnsucht einiger Herren Becken sich soweit erstrecken, daß sie ihren Mitbürger zwingen wollten, das Pfund Brot, welches er für einen Sch. in seine Haushaltung geliefert haben kann von ihnen zu 1½ Sch. nehmen

¹ Stadtrechnungen, Einnahmen aus der Brotbüchse.

² Brotakten, fremdes Brot S. 5.

³ Mandata.

müßte.“ Die Klage ruft einer Gegenklage der Bäcker, die den Wirt des Brotschmuggels und anderer Vergehen bezichtigt. Daß das hiesige Brot teurer sei, sei leider wahr, daran sei das hohe Ungeld und die teure Frucht schuld. Sie müssen doch für jeden Sack (infolge ihrer eingeschränkten Einkaufstätigkeit) einige Pfund mehr bezahlen, als ein „Suntgauer Francen“. ³⁾

Anfangs der 70er Jahre trat Teuerung ein. Im Dezember 1770 war der Getreidepreis auf 26½ lb. per Stück angewachsen, in dieser Höhe blieb er ungefähr bis im Mai 1772, stieg dann auf 27 lb. um erst in den Jahren 1773 und 1774 wieder endgültig auf die Hälfte zu sinken.⁴ Während dieser Zeit der Teuerung wurde die obrigkeitliche Brotanstalt eröffnet und unter der Aufsicht von drei Deputierten der Haushaltung im Brothause Brot billiger als bei den Bäckern an Arme verkauft.⁵

Wieder war in diesen Zeiten das Hausieren mit fremden Brot üblich und niemand hielt sich an das Brothaus. Einzelne Haushaltungen kauften fremdes Brot, andere, namentlich ärmere, kauften das billige Brot aus der obrigkeitlichen Brotanstalt. Außerdem wurden obrigkeitliche Früchte billig verkauft, die der Bürger dann um Lohn mahlen ließ. Das Mehl wurde möglichst in der eigenen Haushaltung verbacken. Der Absatz der Bäcker ging stark zurück. Es wurden von sämtlichen Bäckern 1769/70 laut den Ausweisen in den Mühlenbüchern 3083 Säcke Mehl verbraucht, 1770/71 nur 1713 Säcke. Es trifft durchschnittlich den einzelnen Bäcker nicht einmal einen ganzen Sack Mehl per Woche. Allerdings wurde in diesen Jahren auch etwas fremdes Mehl eingeführt. Die Notlage des Gewerbes stieg im folgenden Jahre noch mehr. Der Brotzoll auf fremdem Brot wurde aufgehoben, die freie Einfuhr gestattet und es wurde mit fremdem Brot lebhaft hausiert. Die Bäcker bitten wiederholt, doch wenigstens dieses Hausieren abzuschaffen und es beim Brotverkauf im Brothause bewenden zu lassen.⁶

³⁾ Brotakten, fremdes Brot S. 5.

⁴⁾ Brotakten, Fruchtpreise B. 2.

⁵⁾ Brotakten, Brotanstalt J. und Freivogel S. 237 f.

⁶⁾ Brotakten, fremdes Brot S. 5.

Erst im Februar 1772 suchte man wieder die Brothausordnung und das Hausierverbot durchzuführen. Die Bäcker waren infolge der Teuerung und ihrer Lage in etwas gereizter Stimmung und übten jetzt die ihnen s. Z. gewährleistete Judikatur in etwas schroffer und leidenschaftlicher Weise aus. So nahmen sie z. B. Fabrikarbeitern aus Allschwil, die in Basel in Kondition standen, ihr Brot ab. Darob entstand Unwille gegen die Meisterschaft und ihre Lage konnte sich hierdurch nicht besser gestalten, da ihnen bei solchem Vorgehen die Gunst des Publikums verloren ging. Die betreffenden Fabrikbesitzer beschwerten sich im Namen der Arbeiterschaft. Das Publikum widersetzte sich der Gerichtsbarkeit der Bäcker.⁷

Die Teuerung von 1770 und der folgenden Jahre gab wiederum Anlaß zu einer Revision der Taxordnung, die Laibe waren so klein geworden, daß man sich daran machte überhaupt für das gewöhnliche Hausbrot vom früheren System der Laibbäckerei abzugehen und die Gewichtsbäckerei einzuführen, d. h. für den Brotverkauf Laibe von gleichbleibendem bestimmten Gewicht, mit variablem Preis zu verlangen. Die Bäcker verhielten sich ablehnend; der Handwerker ist Neuerungen selten hold. Sie glaubten, daß sich ihre Kunden, die nun an das alte System gewöhnt seien, abwenden und ihr Brot von auswärts beziehen würden. Gestützt auf ein Gutachten der löbl. Haushaltung wurde im September 1770 die Verordnung erlassen, daß der Verkauf nach dem Gewichte, wie an anderen Orten, erfolgen solle.⁸ Bis zum Erlasse einer Brottaxe sollte der Preis durch den Bäcker selbst festgesetzt werden. Es fehlte damals schon nicht an Vorschlägen, die auf Abschaffung der Brottaxe gingen und das Hereinlassen der fremden Konkurrenz befürworteten. Es wurde vorgeschlagen den Brotpreis dem freien Spiele der wirtschaftlichen Kräfte zu überlassen.⁹ Ein solcher Vorschlag war der Zeit allzusehr vorausgeeilt. Im Juni 1772 trat die

⁷ Brotakten, fremdes Brot S. 5.

⁸ Brotakten S. 1. Mandata 1770.

⁹ Brotakten, fremdes Brot S. 5.

neue Hausbrottablette in Kraft, die Laibe von bestimmtem Gewicht und veränderlichem Preis vorsieht.¹⁰

Die *Basis* der *Brottaxe* bildete der sog. *Mittelpreis der Früchte*, der wöchentlich im Kornhause durch den Kornschreiber ermittelt und im Wochenblatt publiziert wurde. Dieser Mittelpreis bzw. dessen Ermittlung war einer der wunden Punkte des Brottaxen-Systems, der seit längerem und später noch zu wiederholten Malen zu Beanstandungen und Beschwerden führte. Im Kornhause sollten alle Käufe bzw. Verkäufe „beim Stüblein“ dem Kornschreiber angegeben werden. Wie aber aus Reklamationen hervorgeht, wurden selten alle Fruchtkäufe, ja sogar oft nur ein Drittel angegeben. Zum andern wurden recht hohe Preise, die ein gewisses Maß stark überschritten, nicht in Rechnung gezogen, um den Mittelpreis nicht „zu stören“. Die Gesamtverkaufssumme wurde nach Schluß des Marktes durch die Anzahl der angegebenen Säcke dividiert.¹¹ Daß der Sack ein Hohlmaß bestimmter Größe darstellte und daß nicht nach dem Gewichte gehandelt wurde, war ein Übelstand der die genaue Berechnung der Ausbeuteverhältnisse verunmöglichte. Für die Tabelle wurde das Ausbeuteverhältnis einer sog. Durchschnittsernte in Rechnung gezogen.

Daß dieses System ein unvollkommenes war, war man sich bewußt, allein trotz vieler Beratungen blieb es bei dem herrschenden Maßsystem, da ja der ganze Verwaltungsmechanismus im Kornhaus, die Kornmessergebühren, das Ungeld etc. auf demselben aufgebaut war. Zudem hatte sich das Hohlmaßsystem so sehr eingelebt, daß man überhaupt nicht daran dachte, nach dem Gewicht zu handeln.

Auch während der Teuerungsjahre 1794—96 tritt nun die früher schon 1770 erwähnte Institution einer obrigkeitlichen Mehl- und Brotanstalt wieder in Tätigkeit. Der zu verarbeitende Rohstoff wurde den Müllern und Bäckern sukzessive und wechselweise zum Verarbeiten ausgegeben¹² und sodann das Brot in Regie billig verkauft. Dasselbe wurde zu 2 Sch. das Pfund in fünfpfündigen Laiben an solche

¹⁰ Mandata (s. Tabelle).

¹¹ Brotakten, Mehltaxe, Brottaxe. B. 2.

¹² Brotakten, Brotanstalt I.

arme Bürger abgegeben, die von einem Pfarrer einen Schein aufweisen konnten.¹³

Während 16 Tagen (vom 16. Februar bis 4. März 1794) wurden z. B. von der Anstalt 42,680 Pfund Mehl aus den Mühlen bezogen. Davon waren 5030 Pfund nach Liestal bestimmt, es blieben somit in der Stadt 37,650 Pfund Mehl, welche in dieser Zeit zu Brot verarbeitet wurden.¹⁴ Dies entspricht, ein niedriges Ausbeuteverhältnis angenommen, einem Brotquantum von 3100 Pfund per Tag. Rechnet man 300 gr. Brot per Kopf und Tag, so wurden damals durch die Brotanstalt täglich gegen 5000 Personen versorgt ($\frac{1}{3}$ der Bevölkerung).

Die Bedeutung der Anstalt mußte bis 1796 zunehmen, da der Fruchtpreis immerzu stieg und im November 1796 die Maximalhöhe von 413 Batzen oder $34\frac{1}{2}$ lb erreicht hatte. Erst im Jahre 1797 ging der Preis wieder etwas zurück, um aber während der unruhigen Zeiten der Helvetik und der Mediation nie mehr dauernd niedrig zu stehen,¹⁵ mit Ausnahme der Jahre 1808—1809.

2. Das Kleinbrot und Feingebäck, dessen zunehmende Bedeutung; Semelbrottaxe; Luxusbrotverbote.

Feingebäck, Luxusbrot kannte man schon i. M. A., nur daß der Gebrauch damals vielleicht noch nicht so allgemein war. In der „Reformation der Zünfte (1526) ist von „Kümig- und Sigstwecken“ die Rede, die von den Weißbäckern „bitzhar“ hergestellt worden seien.¹⁶ Von „Mutzellen“ wird im 15. Jahrhundert mehrmals gesprochen.¹⁷

Herstellung und Verkauf dieses Brotes, als nicht allgemeines Bedürfnis, waren keiner besondern Kontrolle und keiner einschränkenden Tax- und Verkaufsverordnung unter-

¹³ Die Anstalt wurde laut Beschluß vom 28. Januar 1794 von je zwei Mitgliedern der H. H. (Haushaltung) und der Fruchtkammer, denen von der Kanzlei ein Schreiber zum Führen der Bücher beigegeben war, geleitet Freivogel 237 f.

¹⁴ Brotakten, Brotanst., Müllerrechnung I. 4. 4.

¹⁵ Brotakten, Fruchtpreise. B. 2.

¹⁶ Zunftbuch.

¹⁷ Handb. I. Oeffb. III 126.

worfen, in den Taxen und sonstigen Vorschriften ist wenigstens von diesem Gebäck nicht die Rede.

Im Jahre 1462 bestimmt der Rat: „welher Mutzellen backen welle der möghe das tûn aber er soll alßdenn dheyne wißbrot backen woll möghe er kernenbrot backen“.¹⁸ Im 17. Jahrhundert kam das Feingebäck vermehrt in Gebrauch. 1604 vereinbarten die Meister der Zunft daß alle Weißbrot backen wollen mit Ausnahme von Veltin und Bülling, „die wend das schällen werkh (Mutzellen?) backen und gar kein Rapenwertig brott...“ 1614 melden sich 5 Meister für das „schällen werkh“.¹⁹ Diejenigen Meister, die „zeug- oder Rinng backen“ wollen, sollen laut Zunftbeschluß von 1627 „auf die wienacht, frohnfasten sich angeben“. Diese sollten dann das „zeug-becken werck ein ganzes Jahr triben“. Wer „Zeug“ oder Ringe backen wollte, sollte laut Erkenntnis von 1601 kein „Plapartwert“ Brot backen und „wenn das Korn bis 7, 8 oder 9 lb. gilt, so sollen die Ringbecken auch kein viererwertig Brot backen“.²⁰ In dieser Weise beginnt sich die *Feinbäckerei* zu *spezialisieren*.

Doch erst im 18. Jahrhundert wurde offenbar der Gebrauch des Feingebäcks allgemein. Das Brotaustragen war von alters her verboten und den Bäckern an der Peripherie war dadurch das Vertreiben von Luxusbrot erschwert, da es ihnen nicht möglich war „gute Kunden“ aus dem Zentrum zu erwerben. Sie beklagten sich, daß die bei den Schwibögen gelegenen Bäckereien dieses Verbot nicht in dem Maße empfinden wie sie. Früher hätten außer den großen Lauben im Innern der Stadt auch noch solche „beim Spitahl beym Richthauß, Ehnnet Rhines, sodann kleiner Beckenstend unter den Schwibögen“ bestanden. Diese wären seither „abgestellt“ worden.²¹

Je mehr in der Folge das Bedürfnis nach diesem Gebäck zunahm, umso mehr richteten die Bäcker Gesuche um Aufhebung des Austrag-Verbotes an den Rat.

¹⁸ Oeffb. III 126.

¹⁹ Handbuch I, 1604, 1614.

²⁰ Handb. I 1627.

²¹ Brotakten S. 1.

Bisher war in den Brottaxordnungen das Kleinbrot und Feingeback nicht aufgeführt. 1776 trug man sich mit dem Gedanken der Einführung einer Taxe für das Semmelbrot. Die Taxe von 1715 führte zwar verschiedene Sorten Kleinbrote, als Rappen-, Vierer- Lutzerwecken auf, doch war damals dieses Brot hinsichtlich seiner Qualität nicht als Semmelbrot ausdrücklich bezeichnet. Das frühere Weißbrot war eine bessere Qualität Großbrot und wurde unter dem Regime der Laibbäckerei durch stetes Verringern seines Gewichtes zu einem eigentlichen Luxusbrot. Um die Mitte des 18. Jahrhunderts verwendete man ausdrücklich Semmelmehl zu seiner Herstellung.

Laut einer Müllerordnung von 1740 wurden damals folgende Mehlqualitäten hergestellt:

Mehle „in einem Zuge gemahlen“:

1 Vierzel gutes Korn ergab gerenlet 157 Pfund, in Mehl 133 Pfund.

1 Vierzel gemeines Korn ergab gerenlet 152 Pfund, in Mehl 131 Pfund.

1 Sack guter Kernen von 201 Pfund ergab in Mehl 172 Pfund.

1 Sack Weizen von 198 Pfund ergab in Mehl 169 Pfund.

Beim Simmelverfahren ergab ein Sack Kernen von 204 Pfund:

66 Pfund Simmelmehl = 32 %;

87 Pfund Bollmehl = 42 %;

22 Pfund Grießmehl (Schwarzmehl) = 11 %;

29 Pfund Krüsch = 15 %.²²

Infolge der verschiedenen Technik des Mahlverfahrens war eine Preistabelle für das ganz weiße Simmelbrot schwieriger festzusetzen. Dieselbe war, weil für eine eigentliche Luxusqualität bestimmt, zudem nicht von derselben Dringlichkeit, wie eine Tabelle für das sog. Hausbrot. Die Semmelbrottaxe beschäftigte denn auch während geraumer Zeit Rechner und Sachverständige und trat erst nach 3 Jahren 1779 probeweise in Kraft. Als Rechnungsgrundlage wird angenommen, der Müller liefere von einem 200-Pfund-Sack Kernen 135 Pfund „des schönsten Simmelmehles“. (Der

²² Mandata, Müllerordnung.

Müller braucht für diese 135 Pfund Simmelmehl etwas mehr als 2 Sack Kernen; davon erhält er 128 Pfund Simmel, 168 Pfund Boll, 44 Pfund Griesmehl und 60 Pfund Krüsch. Es müssen ihm daher die 168 Pfund Boll-, 44 Pfund Griesmehl und 60 Pfund Krüsch den 2. Sack Frucht und den Lohn bezahlt machen.) Aus diesen 135 Pfund Mehl sollten 170 Pfund Brot verschiedener Größe gebacken werden können.²³ Bei der Kleinheit des Simmelbrottes in Zeiten hohen Fruchtpreises, ist dieses Ausbeuteverhältnis von 100 : 126 etwas knapp angesetzt.

Die Bäcker beschwerten sich dann wiederholt gegen die Simmelbrottable. Sie betonten, daß um den Mittelpreis der Früchte bei keinem Müller und auf keine Weise Simmelmehl zu erkaufen sei. Es ist sodann auf das beim Backen konstant geringe Ausbeuteverhältnis hinzuweisen, wodurch sich die Taxe in viel rigorosere Weise geltend machen mußte, als beim Hausbrot. Bei der Kleinheit der Brote war das Innehalten des Tabellengewichtes für den Bäcker bei schwankenden Kornpreisen ein schwieriges Problem, da mit dem Gewichte der Brote auch das Ausbeuteverhältnis sich änderte. Bei dem besten Willen war es dem Bäcker nicht möglich, jederzeit der Gewichtsvorschrift zu entsprechen und Mißbräuche waren von unbeabsichtigten Mankos nur schwer zu unterscheiden. Bei den kleinen Broten war es unvermeidlich, daß der länger im Ofen bleibende Teil stärker ausgebacken war als der andere, der zuletzt eingeschossen wurde.²⁴ Wollte es der Zufall, daß dem Bäcker dann gerade das gut ausgebackene länger liegen blieb,

²³ Brotakten B. 2. Das Gutachten des Rechners Rosenburger ist insofern interessant, als es beiläufig einer neuen ökonomischen Lehre Ausdruck verleiht. Wir können uns nicht enthalten, den betreffenden Passus hier zu zitieren: „Die Frag, ob eine Brodttax nöthig und guth, will Ich nicht entscheiden, den Preiß von allen Waaren der Emulation zu überlassen, ist zwar das beste und einzige Mittel die Wohlfeile zu erhalten, ob aber bey dem Brodt, als dem ersten und nothwendigsten Nahrungsmittel (!) *diese Regul so allgemein selbe ist*, auch Platz haben mag, will Ich dessentwegen nicht behaupten, weilen es schwer ist alte, eingewurzelte Vorurteile zu bestreiten.“ Hier handelt es sich aber um kein notwendiges Bedürfnis, sondern um ein Luxusbrot, um Semmelbrot!

²⁴ Brotakten, Brottaxen und S. 1 und 2.

so wog es, wenn die Brotschau erschien, jedesmal zu wenig, auch wenn, wie es die Schau zu handhaben pflegte, mehrere Stück zusammengewogen wurden. Die Wirte forderten stark gebackenes Brot. Wenn nun die Brotschau in den Wirtschaften nachwog, so war das Brot dort auch regelmäßig zu leicht.²⁵ Die Durchführung einer Taxe für das Kleinbrot bietet zu große Schwierigkeiten und es wurde nach der Revolution, als man die Tabelle von 1772 für das Hausbrot wieder einführte, die Semmelbrottaxe fallen gelassen.

Wenn wir uns hier etwas länger mit der Semmelbrotangelegenheit beschäftigen, so geschieht es, weil die Produktion von Kleingebäck für das Gewerbe, damals wie heute, eine wichtige Angelegenheit bildete, umsomehr, als letzteres, wie hervorgehoben wurde, in der Herstellung von Hausbrot, durch Hausbäckerei und fremde Konkurrenz stärker gehemmt war. Das Schwarzbrot war den Bäckern fast gänzlich entgangen. Die Konsumenten von Simmelbrot waren begüterte Leute, die bei guter Bedienung gerne einen unmerklich höhern Preis, d. i. ein etwas geringeres Gewicht mit in den Kauf nahmen. Durch die Tabelle an Innehaltung der Gewichtsverhältnisse streng gebunden, durch das knappe Ausbeuteverhältnis, das der Taxe zugrunde lag, stark eingeschränkt und mit Rücksicht auf den begrenzten Kundenkreis war mancher Meister zu Qualitätsverminderungen veranlaßt worden, um nicht mit der Brotschau in Kollision zu geraten. Durch Qualitätsverminderung konnte er sich aber die Kundschaft eher verschmerzen als durch etwas geringeres Gewicht. Man kann daher die Zähigkeit verstehen, mit welcher die Bäcker sich fortgesetzt gegen die Tabelle sperren und zahlreiche Bittschriften um Abschaffung an den Rat richten, in der sie auf die prekäre Lage ihres Gewerbes hinweisen.

In den Teuerungsjahren 1770/2 wurde alles Backen und Verkaufen von Luxusbrot, als „Anken-, Milch- und Schleckbrot“ auf die Festtage, sowie die „Wecklin“ überhaupt verboten, bei der hohen Strafe von 50 lb.²⁶ Dieses Verbot traf die Bäcker deswegen schwer, weil sie in solchen Zeiten darin

²⁵ Brotakten S. 1.

²⁶ Brotakten S. 1.

einen Ersatz fanden für die Einbuße, die sie durch Brot-
hereinholen und jetzt durch die Brotanstalt erlitten. Die
Verordnung war übrigens insofern einseitig, als sie nur die
Bäcker, nicht aber die Zucker- und Pastetenbäcker traf, die
doch, wie die Bäcker mit gewissem Recht anführen, „viel
kostbarer Schleckware“ absetzten. Da diese Sorten Brotes
nur an wohlhabendere Leute abgesetzt wurden, so wurde
der Konsum an Schleckware nicht verhindert, es ergab
sich vielmehr, wie die Bäcker bemerken, ein größerer Auf-
wand „an eigentlicher Schleckware“, Pasteten etc. Nach-
dem die Stadtbäcker kein Anken- und Schleckbrot backen
durften, aber das Bedürfnis für dieses Luxusbrot sich einmal
eingebürgert hatte, so wurde bei der freien Broteinfuhr auch
dieses hereingetragen und überall feilgeboten und verhausiert.
Dadurch war den Bäckern eine Einnahmequelle gestopft, ohne
daß dem „Luxus“ hatte gesteuert werden können. Daher
schlägt die löbl. Haushaltung auf ein Gesuch der Meister-
schaft dem Rat im Februar 1772 vor, man möge Brot-
zoll und Brothauszwang wieder einführen und das Herein-
bringen das Luxusbrotes verbieten.²⁷

Mit Beginn der französischen Revolution trat ein neuer
Notstand ein und machte sich auch in Basel rasch und
stark fühlbar. Im Sommer 1788 betrug der Getreidepreis
12½ lb. per Stuck. Im November 1799 war er schon auf
22½ lb. gestiegen.²⁸ Der Rat verbot das „Simmeln“ sowie
die Herstellung von Anken- und Schleckbrot und gebot,
daß das Getreide nur in einem Zuge gemahlen werden dürfe.
Man glaubte, daß dadurch das einfachere Mahlverfahren mehr
Mehl aus demselben Quantum Frucht hergestellt werden
könne (1789). Dieses Verbot traf nun das Bäckergewerbe
wieder an einer empfindlichen Stelle. Für das gewöhnliche
Brot hatten die Bäcker nur geringen Absatz, namentlich auf
den Lauben und Bänken. Selbst der Bauer sage, „wenn er
Schwarzbrot wolle, habe er es zu Hause“. Man verlange
bei ihnen sozusagen nur Weißbrot. Wenn ein anderes Hand-
werk in schlechten Zeiten nichts verkaufen könne, so gehe

²⁷ Brotakten S. 1.

²⁸ Brotakten, Fruchtpreise B. 2.

ihm wenigstens nichts zugrunde. Durch das Simmelverbot werde übrigens auch der Arme getroffen. Denn bei dem Simmelverfahren müßten die Bäcker zu jedem Sack Simmelmehl auch 30 lb. Schwarzmehl (Griesmehl) von den Müllern abnehmen, welches mit Bollmehl mehr oder weniger vermischt das Brot des armen Mannes abgebe, der dasselbe dadurch billiger erhalte. Der Luxusbrotverkauf, als Milch- und Ankenbrot, bedeute für einzelne Meister mit wenig Kunden einen eigentlichen Notbehelf.²⁹ Die löbl. HH. prüfte die Bittschrift der Bäcker. Wir möchten nicht unterlassen einen Teil des Bedenkens der Kommission hier wiederzugeben, da er eine treffende Illustration zu den damals herrschenden ökonomischen Anschauungen gibt.

Das Simmelverbot bedeute für einzelne Bäcker allerdings einen Ausfall im Einkommen. „Diesen Partikularbetrachtungen nun kann nichts anderes entgegengesetzt werden, als daß jeder Beruf, jeder Stand in der Gesellschaft gleichem Schicksal unterworfen ist. Wenn man einen Beruf erlernt, so hofft man auf gut Glück, gute Zeiten, Kunden u. s. w. und es wird mit der Obrigkeit kein Vertrag abgeschlossen, daß man beständig bei gleichem Verdienst und bei gleichen Ausgaben verbleiben werde. Wer sich zu akademischen Diensten widmet und keine erhält, muß sich selber trösten; wer durch Failliten und Abnahme des Handels, Mißwachs, Erhöhung des Preises der Dinge an seinen Bedürfnissen abbrechen muß, bricht ab, so viel er kann. Zudem, wenn die Angelegenheit einiger Partikularen von gemeinnützigen Verordnungen abwendig machen sollte, wie würde es um unsere Reformation stehen? Wie hätte man Aufwand der Kleidertrachten, Pelzwaren, neue Moden, Bälle, Hochzeiten, öffentliche Mahlzeiten, Spielen und Sitzen in den Wirtshäusern und andere Sachen mehr einschränken können, wenn man den Verlust in Anschlag gebracht hätte, so dem Handkauf, den Schneidern, den Kürschnern, den Modekrämern, den

²⁹ Brotakten S. 1. „Wo ist ein Staat, wir wollen nicht sagen in der Schweiz, wo ist einer unter Fürsten und Monarchen, in dem unser Beruf durch Taxe etc. so eingeschränkt sei. Jedes andere Handwerk nimmt fremde Arbeit weg und strenge Wachen hindern den Eingang. Hingegen ist bei unserm Beruf freie Konkurrenz.“

Stubenknechten, Musikanten, Wirten erwachsen sind? In jedem Stande oder Beruf ist der Bürger genötigt sich gefallen zu lassen, in guten Zeiten zu sparen, in schlimmen das Ersparte anzugreifen und auf bessere zu hoffen und sich demjenigen zu unterwerfen, das das allgemeine Beste erheischt.“ Die Kommission weist gestützt auf zwei Probemahlen nach, daß durch das Simmelverfahren auf 166 Pfund Mehl $4\frac{2}{3}$ Pfund, auf 165 Pfund Mehl 3 Pfund Mehl weniger erhalten worden waren. (!) Sie gibt dann aber mit Bedauern zu, daß man in der Bürgerschaft gegen das Verbot gestimmt sei. Man sei *nun an diese Brotsorten gewöhnt, sodaß namentlich die Begüterten sie nicht missen wollten*. Man könne sich nicht einmal in teuren Zeiten mäßigen. So kommt dann die Kommission von Konsumenten und Bäckerschaft gedrängt doch zum Schlusse, das Verbot sei aufzuheben.³⁰ Hingegen rät sie, daß man an dem gleichzeitig erlassenen Mehlausfuhrverbot festhalte. Letzteres betrifft das Müllergewerbe, dem wir uns jetzt zuwenden wollen.

In der Folge wurde das Simmelverbot aufgehoben, hingegen wurde am Verbot des Anken- und Schleckbrotes festgehalten.

³⁰ Brotakten S. 1.

Literatur.

- Arnold*, Die techn. und wirtschaftl. Entwicklung des Münchner Bäckergerwerbes. Münchner Diss. 1895.
- Bauer*, Dr., St., Die gewerbliche Nachtarbeit der Frauen. Jena 1903.
- Below*, Territorium und Stadt. Tübingen 1910.
- Berlepsch*, Chronik der Gewerke, Bd. 6. Chronik des Bäckergerwerks St. Gallen 1860.
- Borgius*, W., Mannheim und die Entwicklung des südd. Getreidehandels, 2 Bd.
- Bruder*, H., Lebensmittelpolitik der Stadt Basel i. M. A. Freib. Diss. 1909. (Zitiert: H. B.)
- Burckhardt-Finsler*, A., Eine Basler Chronik des XVIII. Jh. B. J. B. 1892.
- — Basels bauliche Entwicklung im 19. Jh. I. B. J. B. 1901 II B. J. B. 1903.
- Burckhardt, Albrecht*, Demographie und Epidemiologie der Stadt Basel während der letzten 3 Jh. Basel 1908.
- Eberstadt*, Magisterium und Fraternitas in Schmollers staats- und sozialwissenschaftlichen Forschungen. 15. Bd. 1897.
- — Der Ursprung des Zunftwesens, Jena 1900.
- Evers*, Das deutsche Bäckerhandwerk der Gegenwart in Theorie und Praxis. Nordhausen 1908.
- Freivogel*, Stadt und Landschaft Basel in der II. Hälfte des XVIII. Jh. B. J. B. 1902/1903.
- Furrer*, Schweizerisches volkswirtschaftliches Lexikon (Getreidehandel und Müllerei).
- Geering*, T., Handel und Industrie der Stadt Basel bis zum Ausgang des XVII. Jh. Basel 1886.
- Goldschmidt*, Bäckerei und Konsumvereine. Münchner volkswirtschaftliche Studien herausgegeben von Brentano und Lotz. München 1910.
- Grabenstedt*, Woher bezieht die Stadt Halle ihre wichtigsten Nahrungsmittel? Jena 1894.
- Hanauer*, A., Etudes économiques sur l'Alsace ancienne et moderne Tom. I. II. Paris-Straßburg 1876/78. (Zit.: H.)
- Harms*, B., Der Staatshaushalt Basels im ausgehenden M. A. Bd. I und II. Tübingen 1910.

- Handwörterbuch* der Staatswissenschaften. Artikel: Brot-
preise, Getreidehandel, Gewerbe, Konsumtion nach Sozial-
klassen, Preistaxen, Iselin, Schlettwein.
- Heller*, Der Getreidehandel und seine Technik in Wien. Zür-
cher Diss. 1904.
- Hirschberg*, Zur Statistik der Roggen- und Brotpreise in
Deutschland. Jahrb. für Nat. und Stat. N. F. Bd. 14.
Die Brotpreise in Berlin, Bd. 18 und folgende Jahrgänge
III. F. Bd. 17.
- Hotz*, Basels Lage und ihr Einfluß auf die Entwicklung und
die Geschichte der Stadt. Bas. G. 1893/94.
- Keutgen*, Ämter und Zünfte. Jena 1903.
- König*, Prozentische Zusammensetzung der menschlichen
Nahrungsmittel und Nährgehalt. Berlin 1882.
- Kreuzbauer*, Nahrungsmittelversorgung der Stadt München,
München 1903.
- Krömmelbein*, Preisbewegung und Verbrauch (Basler Diss.).
Stuttgart 1910.
- Marchand*, (Thentherey Herausgeber) Handb. für das Bäcker-
gewerbe. Payerne 1905.
- Mitteilungen des stat. Amtes des Kantons Baselstadt, Nr. 18
Heft 1. Betriebszählung 1905. Industrie, Handel und
Verkehr etc. v. Dr. F. Mangold. Basel 1909.
- Mitteilungen des schweiz. Bauernsekretariates, Nr. 34. Die
Einführung eines schweiz. Getreide- und Mehlmonopoles
und die Landwirtschaft. Bern 1908.
- Municipio di Genova, ufficio del commercio, lavoro e sta-
tistica: Memoria sulle spese di trasporto ferroviario delle
granaglie dai porti di Genova e Venezia ai Mercati Sviz-
zeri in confronto del porto di Marsiglia. Genova 1910.
- Mucke*, Deutschlands Getreidebedarf. Greifswald 1880.
- Mulsow*, Maß und Gewicht der Stadt Basel bis zum Beginn
des XIX. Jh. Freiburger Diss. 1910.
- Ochs*, Geschichte der Stadt und Landschaft Basel, Basel
1786—1822.
- Rohrscheidt*, Brottaxen und Gewichtsbackerei Jb. f. N. at.
u St. N F. 15 Bd.
- Reichesberg*, Schweiz. volkswirtschaftl. Lexikon Art Müllerei.
- Schär, J. Fr.*, Kalkulation und Statistik im genossenschaftl.
Großbetrieb, Basel 1910.
- Schmoller*, Zur Geschichte der deutschen Kleingewerbe, Halle
1870.
- Schnell*, Rechtsquellen für Stadt und Landschaft Basel.
1856/65.
- Schnider*, Statistische Untersuchungen.
Zeitschrift des Königl. Preuss. statistischen Bureau.
31. Jahrg. 1891.

- Schönberg*, Finanzverhältnisse der Stadt Basel im XIV. und XV. Jh. Tübingen 1879.
- Sereff, Dimo*, Das Züricher Bäckergewerbe. Basel 1911.
- Schriften d. Vereins f. Sozialpolitik*. Zur Lage des Handwerks.
Bd. 2. Grieshammer, Bäckerei und Konditorei in Leipzig.
Bd. 7. Lehweß, Bäckergewerbe in Berlin. Reinhard, Bäckergewerbe in Breslau. Voigt, D. Bäckergewerbe in Karlsruhe.
Bd. 9. Hoffmann, Bäckergewerbe in Jena. Voigt., Das Bäckergewerbe in Eisleben.
- Sombart, W.*, Der moderne Kapitalismus. 2. Bände. Leipzig 1902.
- Steiger, J.*, Konsumverein und Privatgeschäfte. Basel 1909.
- Studio* comparativo sulle spese di trasporto delle granaglie dai paesi d'origine ai mercati svizzeri per i transiti di Genova, Marsiglia e Rotterdam. (Città di Genova, Ufficio di economato, sezione commerciale Genova 1906.)
- Vischer*, Basel in der Zeit der Restauration (1815—30) B. NeuJ. Bl. 1906.
- Wackernagel*, Geschichte der Stadt Basel, Bd. 1 und 2. 1907 und 1911.
- Wilczek*, Generaltarif für Getreidetransporte nach der Schweiz.
- Wirz, J.*, Die Getreideproduktion und Brotversorgung der Schweiz. Diss. Freiburg i. d. Schweiz 1902.
- Zeitschriften, Flugschriften, Zeitungen etc.
Artikel in den Schriften der deutsch. Diamaltgesellschaft, Heft 1—4.
Blätter f. schweiz. Wirtschafts- und Sozialpolitik, Heft 13 u. 14, 15/16. 18. Jg. Artikel Fürst, Getreidemonopol.
Der schweizerisch-deutsche Mehlszollkonflikt. Denkschrift II, herausgeg. vom schweiz. Müllerverband.
Festschrift zur Feier des 25jähr. Jub. des Bäcker- und Kondit.-Verb., verfaßt von Dr. Hafner. Zürich 1910.
Publikationen des schweiz. Bäcker- u. Kondit.-Verb.: Genossenschaftl. Bestrebungen im Bäcker- u. Kondit. Gewerbe. (Heft 2). Von der Nacharbeit i. Bäcker-gewerbe (Heft 3).
Soz. Praxis, Jahrg. 1905—11.
Y. D., Deutschland u. d. schweiz. Mehlszoll.
Der Allg. Konsumverein i. Basel; ein Führer durch seine Geschichte und seine Betriebe.
Jahresberichte des A. C. V. der B. K. G.
Diverse Artikel der schweiz. und deutschen Tagesblätter, aus der Bäcker- und Konditor.-Zeitung etc etc.
Die Wissenschaft und das Bäckerelend (Zur Abwehr) v. Vorstand des Zürcher Bäckermeisterverbandes.

Quellen.

Basler Urkundenbuch herausgegeben von Wackernagel und Thommen.

Akten des Basler Staatsarchivs.

Raatsbücher: Eidb. I—II. Erkb. I u. II. Leistgb. II.

Klwb. Oeffnungb. I. II. III. VI. Raatsb. K. 4.

Rotes Buch. Rufb. I. Urfehdnb. I.

Zunftbuch.

Mandatensammlung, Stadtrechnungen, Protok. der Verw. Kammer.

Akten: Frucht- und Brotakten, speziell A 5, A 6, B 2, H, J, Q 1, S.

Archiv der Brotbeckenzunft, speziell 1, 2, 3, 19/21. 25. 29.

Erhebungen.

Betriebszählung 1905, Fragebogen über Müllerei und Bäckerei (vom statistischen Amt Baselstadt).

Bäckereistatistik 1910 (vom statistischen Amt Baselstadt).

Eigene Erhebungen über Produktion der Mühlen, über Knetmaschinen i. d. Bäck. Gesundheitsstatus i. d. Gehilfenschaft etc etc.

Vita.

Am 26. Juli 1880 wurde ich *August* Alois Reichlin in meiner Heimatgemeinde Schwyz als Sohn des August Reichlin, damaligen Militärsekretärs und kantonalen Kreiskommandanten und der Louise Faßbind geboren. Von 1887 bis 1893 besuchte ich die Volksschule und von 1893—1897 die Real- und Industrieschule am dortigen Kollegium „Maria Hilf“. In späteren Jahren bestund ich auf Grund ergänzenden Privatstudiums in Zürich die Literarmaturität.

Seither war ich nach Aufhalten in Privatinstituten der romanischen Schweiz im Bankfache beschäftigt gewesen und trat 1901 in den Dienst der eidgenössischen Zollverwaltung.

Ich widmete mich seit dem Jahre 1906 während zehn Semestern, teilweise neben meiner beruflichen Tätigkeit, dem Studium der Staatswissenschaften an der Universität Basel und hörte eine Reihe von Vorlesungen der Herren Professoren Bauer, Baumgartner, v. Frisch, Kozak, Landmann und Thommen und nahm Teil an den Übungen der Fachprofessoren Bauer, Kozak und Landmann, sowie an denjenigen der Herren v. Frisch und Thommen. Allen obgenannten Herren fühle ich mich zu Dank verpflichtet.

Meine Dissertation entstand auf Anregung des Herrn Prof. Dr. Kozak und unter seiner und des Herrn Prof. Dr. Landmanns Leitung. Beiden Herren spreche ich auch an dieser Stelle für ihre vielen Bemühungen und Winke meinen verbindlichsten Dank aus.
